

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten**



**Disusun Oleh:
Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2015

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten:

Nama : Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NIM : 12511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,

Koord. PPL

SMK Negeri 3 Klaten,

Martini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19680717 200012 2 001

KATA PENGANTAR

Puji ayukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih 1 bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan PPL ini penulis menyadari bahwa kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Martini, S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL yang telah memberikan bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Muryuniati selaku guru pembimbing PPL yang telah memberikan bimbingan mengajar selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
4. Ir. Widwasworo Hayati, M.Pd selaku Koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten.
5. Teman-teman PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terima kasih atas kerja samanya selama kegiatan PPL berlangsung.
6. Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik.
7. Bapak dan Ibu, yang tselalu memberikan Doa dan dukungan baik moral, materiil serta selalu memberikan motivasi agar kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam kelancaran dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 3 Klaten.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL. Masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan laporan ini.

Klaten, 14 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
ABSTRAK	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	11
B. Pelaksanaan	15
C. Analisis Hasil	18
D. Refleksi	20
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	22
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN.....	26

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH:

Fakhriyan Sefti Adhaghassani

12511244003

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamat di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2015. Kegiatan PPL dilaksanakan selama 1 bulan pada tanggal 10 Agustus 2015 hingga pada tanggal 14 September 2015. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan perangkat pembelajaran meliputi RPP, media pembelajaran dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah diterima selama perkuliahan dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Sekolah sudah menentukan guru pembimbing mengajar untuk setiap mahasiswa PPL. Guru pembimbing akan memonitoring dan mengevaluasi mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Sebelum mengajar, mahasiswa wajib mempersiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara *team teaching* pada mata pelajaran M2K di kelas XI JB 2 dan mengajar pada mata pelajaran Boga Dasar di kelas X JB 3. Berbagai media pembelajaran sudah diberikan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Negeri 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami materi ajar yang disampaikan.

Kata Kunci: PPL UNY 2015, SMK N 3 KLATEN, *Team Teaching*

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabd. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2) Ruang Waka : luas $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3) Ruang Tata Usaha : luas $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4) Ruang Guru : luas $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5) Ruang OSIS : luas $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6) Ruang Teori : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9) Ruang Lab. IPA : luas $(9 \times 12) \text{ m}^2$
- 10) Ruang : luas SAS $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 11) Gardu Satpam : luas $(2 \times 3) \text{ m}^2$

- 12) Menara Air : luas (4x4) m²
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya

18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
- b) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² Ruang Hotel
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1
 - (2) Ruang Praktik Boga 2
 - (3) Ruang Praktik Boga 3
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2
 - (6) Ruang UP Boga
 - (7) Ruang Tata Hidang 1
 - (8) Ruang Tata Hidang 2
 - (9) Ruang Cafeteria
- d) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1
 - (2) Ruang Praktik Busana 2
 - (3) Ruang Praktik Busana 3
 - (4) Ruang Praktik Busana 4
 - (5) Ruang Praktik Busana 5
 - (6) Ruang Sanggar Busana
 - (7) Gudang Busana
- e) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafetaria (24x7) m²
- d) Asrama
- e) Perpustakaan (10x15) m²
- f) Arsip (8x3) m²
- g) Penggandaan (8x4) m²
- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS sudah baik dengan bangunan yang baru dan kondisi ruang yang tertata rapi.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 4 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 dilakukan pada tanggal 3 Maret 2015.
2. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
3. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
4. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi

kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.

5. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
6. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten diampu oleh 2 Dosen Pembimbing Lapangan PPL yaitu Dr. Emy Budiastuti untuk Program Studi Pendidikan Teknik Busana serta Sutriyati Purwanti, M.Si. untuk Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi

mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT Lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Tim PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, Pembicara memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL. Pembicara membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2015 di kelas Praktikum mata pelajaran Boga Dasar. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam

menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X Jasa Boga 3 dan XI Jasa Boga 2. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Boga dasar untuk kelas X dengan materi ajar Teknik Dasar

Memasak dan Pembuatan Garnish. Selain itu untuk mata pelajaran M2K , mahasiswa diberikan materi stock dan soup.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 3 dengan alokasi waktu sebanyak 8 jam dengan 2 kali pertemuan dan di kelas XI Jasa Boga 2 dengan alokasi waktu 19 jam dengan 4 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	11 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	5-11	Mempelajari materi tentang stock dan soup Metode: Mind Mapping
2.	19 Agustus 2015	X Jasa Boga 3	6-12	Mempelajari materi tentang Teknik Pengolahan Makanan

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
				Metode : Snowball Thrawing
3.	25 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	5-11	Praktik membuat Stock Metode : STAD
4.	1 September 2015	XI Jasa Boga 2	5-11	Praktik membuat Thin Soup Metode: STAD
5.	2 September 2015	X Jasa Boga 3	6-12	Praktik pembuatan Garnish Metode: STAD, Tutorial
6.	8 September 2015	XI Jasa Boga 2	5-11	Praktik membuat Thick Soup Metode : STAD

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD, *Mind Mapping*, *Snowball Thrawing* dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Contextual Teaching Learning (CTL)* Pendekatan metode ini

bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. (Endang Mulyatiningsih, 2013). Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Deevision (STAD)*, *Mind Mapping* dan *Snawball Thrawing*.

STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning* dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok tim. Kegiatan pembelajaran dimulai dengan penyajian materi oleh guru. (Endang Mulyatiningsih, 2013)

Mind Mapping merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang digunakan melatih kemampuan menyajikan isi (*Content*) materi pembelajaran dengan pemetaan pikiran. Kegiatan ini sebagai upaya yang dapat mengoptimalkan fungsi otak kiri dan kanan, yang kemudian dalam aplikasinya sangat membantu untuk memahami masalah dengan cepat karena telah terpetakan. (Endang Mulyatiningsih, 2013).

Snawball Thrawing (melempar bola) merupakan jenis pembelajaran kooperatif yang didesain seperti permainan melempar bola. Metode ini bertujuan untuk memancing kreatifitas siswa dan sekaligus menguji daya serap materi yang disampaikan.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Boga Dasar di kelas X Jasa Boga 3 dan Mengolah Makanan Kontinental (M2K) di kelas XI Jasa Boga 2.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas.

Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 6 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 14 jam pelajaran dengan 2 kali pertemuan di kelas X JB 3, 28 jam dengan 4 pertemuan di kelas XI JB 2.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

3. Yahya Hastuti. 2014. *Kreasi Garnis Unik dan Cantik*. Jakarta: Dunia Kreasi.

4. Dr. Kokom Komariah. 2014. *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

5. Kristiyani Puspitarti. 2013. *Aneka Sup Kontinental*. Yogyakarta: PT Intan Sejati.
6. Suwarti Mochantoyo, dkk. 1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus – 14 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :

- 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 14 September 2015 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Boga dasar di kelas X JB 3 dan Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental (M2K) di kelas XI Jasa Boga 2 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (dari tanggal 10 Agustus sampai 14 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak PP PPL.
- d) Pihak PP PPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan PP PPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Endang Mulyatiningsih. 2013. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- PP PPL. 2013. *Panduan PPL /Magang III 2014*. Yogyakarta : PP PPL Universitas Negeri Yogyakarta
- PP PPL. 2013. *Materi Pembekalan PPL 2014* .Yogyakarta : PP PPL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Fakhriyan Sefti Adhaghasani

NO. MAHASISWA : 12511244003

TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2015

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Ada, Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada, Sudah menggunakan kurikulum 2013
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Memberikan motivasi siswa dengan mengaitkan kehidupan sehari-hari dan materi yang akan disampaikan
	2. Penyajian materi	Menyajikan materi dengan jelas
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik, tanya jawab
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang dapur pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengajak siswa untuk aktif terlibat dalam proses belajar dan menciptakan suasana kelas yang menyenangkan.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media whiteboard spidol, power point, foto-foto kegiatan pembelajaran, video tutorial
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saati itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, tertib dan ramah.

Klaten, Maret 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003



Universitas Negeri Yogyakarta

FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 KLATEN
ALAMAT SEKOLAH : JL. MERBABU NO.11, KLATEN
NAMA MHS. : FAKHRIYAN SEFTI ADHAGHASSANI
NIP : 12511244003
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi Fisik Sekolah	Sekolah dalam keadaan baik, terlihat dari tata letak ruang, angunan dan kebersihan lingkungan dan penghijauan taman sekolah.	
2	Potensi siswa	terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan.	
3	Potensi guru	berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.	
4	Potensi karyawan	mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.	
5	Fasilitas KBM, media	Media yang tersedia antara lain <i>white board</i> , LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.	
6	Perpustakaan	Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.	
7	Laboratorium	Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer.	
8	Bimbingan Konseling	Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, <i>home visit</i> , kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.	
10	Ekstrakurikuler	Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara	



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Universitas Negeri Yogyakarta

		lain : Pramuka , PMR (Palang Merah Remaja), KIR (Karya Ilmiah Remaja), Olah Raga Dan Seni (Bola Basket, Volley Ball, Vokal, Tari), <i>English Club</i> , Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan), BTA (Baca Tulis Al Quran).	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	OSIS berjalan baik dan sejalan dengan ekstrakurikuler yang ada.	
12	Organisasi dan fasilitas UKS	terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS sudah baik dengan bangunan yang baru dan kondisi ruanganyang tertata rapi.	
15	Koperasi siswa	Terdapat koperasi sekolah yang dikelola oleh karyawan sekolah	
16	Tempat ibadah	Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.	

Klaten, Maret 2015

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NIM. 12511244003



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III UNY

TAHUN AJARAN 2015/2016

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA

: SMK NEGERI 3 KLATEN

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA

: JALAN MERBABU NO. 11, KLATEN

No	Program / Kegiatan PPL/ Magang III	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1.	(Program/kegiatan 1)						
	a. Penerjunan dan Pengarahan	1 Jam					1 Jam
	b. Bimbingan mengajar	2 Jam	1 jam 30 menit	3 jam	1 jam	30 menit	8 Jam
	c. Membuat Perangkat Pembelajaran	20 Jam	9 jam	25 jam	1 jam		55 Jam
	d. Kegiatan Belajar Mengajar	5 jam 15 menit	2 Jam 40 Menit	5 jam 40 menit	9 jam 20 menit	4 jam 40 menit	27 Jam 35 Menit
	e. Observasi lingkungan	3 jam					3Jam
	f. Upacara hari besar	1 jam	1 Jam				2Jam
	g. Kegiatan rutin masyarakat sekolah	1 jam 30 menit	3 Jam				5 Jam 30 menit
	h. Mengoreksi lembar evaluasi siswa		2 jam	3 jam		2 Jam	7 Jam
	i. Pengarahan praktikum		30 menit	30 menit			1 Jam
	j. Kunjungan DPL Program Studi		2 Jam			2 jam	4 Jam
	k. Apel Pagi			1 jam	1 jam	1 jam	3 Jam
	l. Kegiatan ekstrakurikuler				4 jam	3 jam	7 Jam
	m. Remedial ulangan					1 jam	1 Jam
	n. Hari Olahraga Nasional					6 jam	6 Jam
	o. Penyusunan berkas-berkas mengajar					3 jam	3 Jam
	p. Persiapan penarikan mahasiswa					1 Jam	1 Jam



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III UNY

TAHUN AJARAN 2015/2016

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

	PPL						
	q. Penarikan mahasiswa PPL					2 Jam	2 Jam
	TOTAL						135 Jam

Kepala Sekolah,
SMK Negeri 3 Klaten.

Dosen Pembimbing Lapangan

Klaten, September 2015
Mahasiswa

Martini, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19640324 199003 1 004

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP.19611216 198803 2 001

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL / MAGANG III UNY

TAHUN AJARAN 2015/2016



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 KLATEN

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Merbabu No.11, Damaran, Klaten

GURU PEMBIMBING : Dra. Muryuniati

NAMA MAHASISWA

NO. MAHASISWA

FAKULTAS/PRODI

DOSEN PEMBIMBING

: Fakhriyan Sefti Adhaghassani

: 12511244003

: TEKNIK/Pendidikan Teknik Boga

: Sutriyanti Purwanti, M.Si

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Penerjunan dan Pengarahan Bimbingan mengajar Diskusi dengan teman sejawat dalam membuat RPP Membuat perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Penerjunan tim PPL kemudian menemui koordinator PPL di sekolah untuk kegiatan minggu pertama di sekolah. Bimbingan bersama guru pamong membahas KBM tanggal 11 Agustus 2015 untuk mata pelajaran M2K Diskusi dengan teman sejawat dalam membuat RPP teori dengan materi <i>stock</i> dan <i>soup</i> Membuat perangkat pembelajaran yang akan digunakan saat proses KBM tanggal 11 Agustus 2015. 	<ul style="list-style-type: none"> Tidak ada hambatan 	
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Persiapan mengajar Kegiatan Belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Mempersiapkan perangkat pembelajaran sebelum memulai mengajar Mengajar di kelas XI JB 2 dengan mata pelajaran M2K materi ajar <i>stock</i> dan <i>soup</i>. Kegiatan Belajar Mengajar terbimbing oleh guru 	<ul style="list-style-type: none"> Tidak ada hambatan 	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			pembimbing,		
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Perangkat Pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat lembar evaluasi dan rubrik penilaian untuk ulangan harian di kelas XI JB 2 mata pelajan M2K dengan materi stock. 	Tidak ada hambatan	
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Observasi lingkungan sekolah 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan observasi lingkungan sekolah untuk menyelesaikan laporan PPL 	Tidak ada hambatan	
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Membuat perangkat pembelajaran Upacara hari besar nasional Revisi RPP Bimbingan mengajar Kegiatan rutin guru 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat perangkat pembelajaran praktik yang digunakan untuk KBM mata pelajaran M2K dengan materi <i>stock</i> dan <i>soup</i>. Upacara hari pramuka di SMK Negeri 3 Klaten Merevisi RPP Teori materi <i>stock</i> dan <i>soup</i> Bimbingan bersama guru pamong, menyerahkan RPP teori dan praktik dengan materi <i>stock dan soup</i> serta membahas KBM tanggal 19 Agustus 2015 mata pelajaran Boga Dasar. Pengajian bersama guru SMK Negeri 3 Klaten. Kegiatan pengajian dijadwalkan hari 	Tidak ada hambatan	



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			jumat kliwon setiap bulan. Kegiatan yang dilakukan adalah tadarus bersama dan kajian ilmu.		
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	• Membuat Pembelajaran Perangkat	• Membuat perangkat pembelajaran (RPP, Hand Out) mata pelajaran boga dasar dengan materi potongan bahan makanan	Tidak ada hambatan	

Klaten, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP.19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 KLATEN

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Merbabu No.11, Damaran, Klaten

GURU PEMBIMBING : Dra. Muryuniati

NAMA MAHASISWA

: Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NO. MAHASISWA

: 12511244003

FAKULTAS/PRODI

: TEKNIK/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING

: Sutriyanti Purwanti, M.Si

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Upacara Hari Besar Nasional 	<ul style="list-style-type: none"> Upacara hari kemerdekaan RI di SMK Negeri 3 Klatenn 	Tidak ada hambatan	
2.	Selasa, 18 Agustus 2018	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan rutin masyarakat sekolah Bimbingan mengajar Membuat perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Kerja bakti bersama masyarakat sekolah membersihkan lingkungan sekolah Bimbingan bersama ibu muryuniati untuk membahas KBM tanggal 19 Agustus 2015 dengan materi ajar teknik pengolahan makanan Membuat perangkat pembelajaran yang digunakan sebagai bahan mengajar tanggal 19 agustus 2015 kelas X JB 3, mata pelajaran boga dasar dengan materi ajar teknik pengolahan makanan.(RPP, Hand Out, Media Belajar) 	<ul style="list-style-type: none"> Hari Rabu,19 Agustus 2015, KBM dilaksanakan hanya 30 menit per jam pelajaran tidak di adakan praktikum potongan bahan makanan di kelas X JB 3 dikarenakan sekolah mengikuti kegiatan Karnaval. 	<ul style="list-style-type: none"> Maka materi ajar yang diberikan berubah mengingat waktu yang terbatas.
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan Belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar di kelas X JB 3, mata pelajaran boga dasar 	Tidak ada hambatan	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			dengan materi ajar teknik pengolahan makanan. Kegiatan mengajar terbimbing bersama Ibu Muryuniati.		
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat perangkat pembelajaran • Mengoreksi lembar evaluasi siswa 	<ul style="list-style-type: none"> • Merevisi RPP Boga Dasar, membuat indikator penilaian pengetahuan, penilaian sikap dan lembar evaluasi) • Mengoreksi lembar evaluasi siswa kelas X JB 3 mata pelajaran Boga Dasar dengan materi teknik pengolahan makanan. 	Tidak ada hambatan	
5.	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Bimbingan Mengajar • Pengarahan Praktikum • Kunjungan DPL PRODI • Membuat Perangkat Pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Bimbingan mengajar persiapan praktikum tanggal 26 agustus 2015 mata pelajaran boga dasar tentang potongan bahan makanan kelas X JB 3 • Pengarahan ke siswa untuk persiapan praktikum yang akan dilakukan tanggal 26 Agustus 2015 di X JB 3 • Kunjungan DPL Prodi ibu Sutriyati Purwanti, M.Si. monitoring kegiatan belajar mengajar yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL. 	Tidak ada hambatan	



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			<ul style="list-style-type: none">Membuat perangkat pembelajaran (soal evaluasi, daftar nilai praktikum, media ajar, revisi RPP Boga Dasar)		

Klaten, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK NEGERI 3 KLATEN	NAMA MAHASISWA	: Fakhriyan Sefti Adhaghassani
ALAMAT SEKOLAH	: Jalan Merbabu No.11, Damaran, Klaten	NO. MAHASISWA	: 12511244003
GURU PEMBIMBING	: Dra. Muryuniati	FAKULTAS/PRODI	: TEKNIK/Pendidikan Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Sutriyanti Purwanti, M.Si

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi sekolah • Bimbingan mengajar • Persiapan Bahan Praktik • Membuat perangkat pembelajaran • Pengarahan praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi di SMK Negeri 3 Klaten • Bimbingan mengajar untuk KBM praktikum tanggal 25 Agustus 2015 mata pelajaran M2K materi ajar stock. (daftar belanja, daftar kelompok, RPP, daftar nilai, soal evaluasi dan resep) • Mempersiapkan bahan praktikum (kain mori, benang kenur, tulang sapi) • Membuat perangkat pembelajaran. (daftar belanja, daftar kelompok, RPP M2K, daftar nilai, soal evaluasi resep) untuk KBM Praktikum mata pelajaran M2K materi ajar Stock • Pengarahan praktikum ke siswa untuk persiapan praktikum kelas XI JB 2 mata pelajaran M2K materi ajar 	Tidak ada hambatan	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			Stock.		
2.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Persiapan praktikum Kegiatan Belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Persiapan bahan yang digunakan untuk praktikum M2K kelas XI JB 2 Mengajar kelas praktikum mata pelajaran M2K di kelas XI JB 2, membuat white stock, white chicken stock, brown stock, dan fish stock. 	Tidak ada hambatan	
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Mengoreksi lembar evaluasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mengoreksi ulangan, tugas, dan mengisi daftar nilai kelas XI JB 2 mata pelajaran M2K materi ajar Stock. 	Tidak ada hambatan	
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Membuat perangkat Pembelajaran Bimbingan Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat perangkat pembelajaran. (daftar belanja, daftar kelompok, RPP M2K, daftar nilai, Jobsheet, resep) untuk KBM Praktikum mata pelajaran M2K materi ajar Thin Soup Bimbingan persiapan mengajar tanggal 1 Agustus 2015 mata pelajaran M2K. 	Tidak ada hambatan	
5.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> Membuat Perangkat Pembelajaran Bimbingan Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat perangkat pembelajaran. (RPP Boga Dasar, daftar nilai, Jobsheet, media pembelajaran) untuk KBM Praktikum mata 	Tidak ada hambatan	



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			pelajaran Boga dasar materi ajar Garnish • Bimbingan persiapan mengajar tanggal 2 Agustus 2015 mata pelajaran Boga Dasar.		

Klaten, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP.19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 KLATEN

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Merbabu No.11, Damaran, Klaten

GURU PEMBIMBING : Dra. Muryuniati

NAMA MAHASISWA

: Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NO. MAHASISWA

: 12511244003

FAKULTAS/PRODI

: TEKNIK/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING

: Sutriyanti Purwanti, M.Si

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi sekolah • Bimbingan mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi di SMK Negeri 3 Klaten • Bimbingan mengajar untuk KBM praktikum tanggal 1 Agustus 2015 mata pelajaran M2K materi ajar soup. 	Tidak ada hambatan	
2.	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan Belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar kelas praktikum mata pelajaran M2K di kelas XI JB 2, materi ajar clear soup membuat minestrone soup, gaspacho andalouse, consomme, vegetable soup, chicken broth, 	Tidak ada hambatan	
3.	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar kelas praktikum mata pelajaran Boga Dasar di kelas X JB 3, materi ajar garnish. 	Tidak ada hambatan	
4.	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Izin 	<ul style="list-style-type: none"> • Izin 		
5.	Jumat, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan lembar soal remedial 	<ul style="list-style-type: none"> • Remedial tidak terlaksana 	Tidak terlaksana dikarenakan siswa mengikuti ekstrakurikuler dengan ruangan terpisah antar siswa	Kegiatan remedial di adakan senin, 7 September 2015.



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
				sehingga sulit untuk koordinasi.	
6.	Sabtu, 5 September 2015	<ul style="list-style-type: none">Kegiatan Ekstrakurikuler	<ul style="list-style-type: none">Rapat bersama anggota OSIS SMK Negeri 3 Klaten membahas kegiatan LDK Osis SMK Negeri 3 Klaten	Tidak ada hambatan	

Klaten, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP.19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 KLATEN

ALAMAT SEKOLAH : Jalan Merbabu No.11, Damaran, Klaten

GURU PEMBIMBING : Dra. Muryuniati

NAMA MAHASISWA

: Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NO. MAHASISWA

: 12511244003

FAKULTAS/PRODI

: TEKNIK/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING

: Sutriyanti Purwanti, M.Si

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi sekolah • Bimbingan mengajar • Remedial ulangan • Mengoreksi Hasil ulangan • Membuat media pembelajaran • Kunjungan DPL PPL 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi di SMK Negeri 3 Klaten • Bimbingan mengajar untuk KBM praktikum tanggal 8 september 2015 mata pelajaran M2K materi ajar soup. • Remedial ulangan di kelas X JB 3 materi Teknik Dasar pengolahan makanan • Mengoreksi hasil ulangan remedial kelas X JB 3 • Membuat media pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar praktikum M2K. • Kunjungan DPL Prodi ibu Sutriyati Purwanti, M.Si. monitoring kegiatan belajar mengajar yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL. 	Tidak ada hambatan	
2.	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan Belajar Mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar kelas praktikum mata pelajaran M2K di kelas XI JB 2, materi ajar thick soup. 	Tidak ada hambatan	



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			membuat cream of spinach soup, cream of corn soup, puree of carrot soup, cream of pumpkin soup, cream of mushroom soup, cream of chowder soup, shrimp bisque.		
3.	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Hari Olahraga Nasional • Kegiatan ekstrakurikuler 	<ul style="list-style-type: none"> • Dalam rangka memperingati hari olahraga nasional, SMK Negeri 3 Klaten mengadakan upacara memperingati Haornas, Jalan Santai, dan lomba-lomba yang diikuti oleh siswa, guru beserta staff SMK N 3 Klaten. • Rapat bersama anggota OSIS membahas kegiatan LDK Osis SMK Negeri 3 Kalten 	Tidak ada hambatan	
4.	Kamis,10 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Penyusunan berkas-berkas mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Merapikan daftar nilai siswa 	Tidak ada hambatan	
5.	Jumat,11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Mengoreksi hasil ulangan siswa • Persiapan penarikan mahasiswa PPL 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengoreksi hasil evaluasi kelas XI JB 2, mata pelajaran M2K dengan materi Soup. • Mengoreksi hasil remedial ulangan kelas X JB 3, mata pelajaran Boga Dasar dengan materi teknik pengolahan makanan. 		



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			<ul style="list-style-type: none">Membuat surat undangan acara penarikan mahasiswa PPL.		
6.	Senin, 14 September 2015	<ul style="list-style-type: none">Penarikan Mahasiswa PPL	<ul style="list-style-type: none">Penarikan mahasiswa PPL di SMK Negeri 3 Klaten oleh Universitas Negeri Yogyakarta dihadiri oleh Kepala Sekolah, Guru beserta Staff SMK Negeri 3 Klaten.		

Klaten, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sutriyanti Purwanti, M.Si
NIP.19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIP. 12511244003

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

BOGA DASAR



- 1. KALENDER PENDIDIKAN**
- 2. PROGRAM SEMESTER**
- 3. JADWAL PEMBELAJARAN**
- 4. JURNAL PEMBELAJARAN**
- 5. DAFTAR HADIR**
- 6. SILABUS**
- 7. RPP**
- 8. MODUL**
- 9. PROGRAM EVALUASI**
- 10. KISI-KISI SOAL**
- 11. SOAL**
- 12. ANALISIS NILAI**
- 13. DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**
- 14. DAFTAR NILAI SIKAP**
- 15. DAFTAR NILAI PENGETAHUAN**

Oleh:
Fakhriyan Sefti Adhaghassani
12511244003

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

SMK NEGERI 3 KLATEN

Kode Dok. : WK1/PRP/FO-003

Tanggal Terbit : 1 Juli 2015

JULI 2015						
MINGGU		5	12	19	26	
SENIN		6	13	20	27	
SELASA		7	14	21	28	
RABU	1	8	15	22	29	
KAMIS	2	9	16	23	30	
JUM'AT	3	10	17	24	31	
SABTU	4	11	18	25		

AGUSTUS 2015						
	2	9	16	23	30	
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		

SEPTEMBER 2015						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JANUARI 2016						
MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

FEBRUARI 2016						
		7	14	21	28	
	1	8	15	22	29	
	2	9	16	23		
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		

MARET 2016						
		6	13	20	27	
		7	14	21	28	
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

OKTOBER 2015						
MINGGU		4	11	18	25	
SENIN		5	12	19	26	
SELASA		6	13	20	27	
RABU		7	14	21	28	
KAMIS	1	8	15	22	29	
JUM'AT	2	9	16	23	30	
SABTU	3	10	17	24	31	

NOVEMBER 2015						
	1	8	15	22	29	
	2	9	16	23	30	
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		

DESEMBER 2015						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

APRIL 2016						
MINGGU		3	10	17	24	
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

MEI 2016						
	1	8	15	22	29	
	2	9	16	23	30	
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		

JUNI 2016						
		5	12	19	26	
		6	13	20	27	
		7	14	21	28	
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

JULI 2016						
MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

KETERANGAN

	Perkiraan PPDB
	Masa Orientasi Peserta Didik Baru
	Waktu Pembelajaran Efektif
	Ulangan Tengah Semester / UTS
	Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
	Libur Hari Minggu



	Libur Umum
	Libur Semester Gasal
	Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
	Libur Hari Besar Keagamaan
	Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
	Libur Hari Raya Idul Fitri
	Libur Hari Raya Idul Adha
	Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
	Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
	Perkiraan Ujian Sekolah
	Perkiraan Ujian Nasional
	Tahun Pelajaran 2016/ 2017
	Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 1 Juni 2015
Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Martini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19640324 199003 2 004

PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas : X Jasa Boga
Semester : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	-
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	5	-	5
4.	Oktober	4	1	3
5.	Nopember	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	27	9	18

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

13 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 91Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 25 Jam
- Pembelajaran Praktik : 44 Jam
- Uji Kompetensi : 22 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 91 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, September 2015
Mahasiswa PPL

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

JADWAL PELAJARAN SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran/Stand. Komp : Boga Dasar
 Tahun/Semester : 2015/ 2016
 Kelas : X JB 3


No	Waktu	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00 – 07.40						
II	07.40 – 08.20						
III	08.20 – 09.00						
IV	09.00 – 09.40						
	09.40 – 09.55						
V	09.55 – 10.35						
VI	10.35 – 11.15			X JB 3			
VII	11.15 – 11.55			X JB 3			
	11.55 – 12.40						
VIII	12.40 – 13.20			X JB 3			
IX	13.20 – 14.00			X JB 3			
X	14.00 – 14.40			X JB 3			
	14.40 – 15.10						
XI	15.10 – 15.50			X JB 3			
XII	15.50 – 16.30			X JB 3			

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran

Klaten, September 2015
 Guru PPL

Dra. Muryuniati
 NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
 NIM. 1251124003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


**JURNAL PEMBELAJARAN
 SMK NEGERI 3 KLATEN
 TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Paket Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Tahun Pelajaran : 2015/2016
 Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	19 Agustus 2015	Teori Teknik Pengolahan Makanan	
II	2 September 2015	Praktikum mebuat garnish makanan dan minuman	

Klaten, September 2015
 Praktikan

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
 NIM. 12511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-002
		Status Revisi	0
	DAFTAR HADIR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran :

Kelas / Semester : X Jasa Boga 3


Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN								JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8			
			TANGGAL								S	I	A
1		Aan Firmansyah											
2		Agista Rama Perdana											
3		Amalia Badzlina											
4		Anita Budi Sulistyawati											
5		Bella Oktaviana											
6		Dyah Nur Sejati											
7		Eka Salsabila											
8		Ersita Dwi Prasanti											
9		Evi Rosika Dewi											
10		Fauzan Fathin Afandi											
11		Fifi Ovilia Febriana											
12		Hanuf Maryana											
13		Intan Syahputri											
14		Karunia Nurjannah											
15		Lina Febi Anti											
16		Maryanti											
17		Masithah Umu Asrifah											
18		Nabila Octaviani											
19		Nirmala Anggraini											
20		Novi Yuliani											
21		Okta Mawar											
22		Putrispa Trina Ayuni											
23		Risa Almira Kurniawati											
24		Riska Sulistyaningrum											
25		Sabekti Citra Pratiwi											
26		Sari Pradini											
27		Shelly Meliana											
28		Sinta Mega Oktaviana											
29		Siti Zulaikha											
30		Sri Rahayu Fitriani											
31		Tasyania Zainuba Arifa											
32		Tiara Dewanti											
33		Tri Uswatun Khasanah											
34		Valent Aldi Firmansyah											
35		Wulan Arroyani											

Klaten, September 2015

Praktikan,

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 PAKET KEAHLIAN : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 MATA PELAJARAN : Boga Dasar
 KELAS/ SEMESTER : X/1 dan 2


KOMPETENSI INTI :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dapat menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural, dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan dan kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan pengolahan makanan(alat 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Alat masak dan pesawat memasak Referensi bahan ajar

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat</p>	<p>masak dan pesawat memasak)</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) 	<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusikan kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>		<p>peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <ul style="list-style-type: none"> Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan Macam – macam Pesawat memasak

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	3 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	4 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		penanganan dasar dengan produk / kue Indonesia Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan		
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 			
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	5 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	Potongan bahan makanan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	6 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individuan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	Tehnik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	7 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan teknik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	8 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		dan hasil praktik <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja</p>	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat garnish makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat garnish makanan dan minuman</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk garnish makanan dan minuman Alat praktik untuk garnish makanan dan minuman Buku pembuatan garnish makanan dan minuman

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	9 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<p>mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam</p>	Alas hidangan dari lipatan daun	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	3 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	10 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<p>apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<p>pembuatan alas hidang dari lipatan daun</p>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui	Wadah hidangan dari sayuran dan buah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau 	Observasi pengamatan sikap selama	6 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	11 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis,</p>		<p>membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi 	<p>pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p>/film/gambar/foto</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	12 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7.Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p>untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu dasar dan turunanannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam- 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	13 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p> <p>4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</p>		<p>macam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan 	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>		<p>pembuatan bumbu dasar Indonesia</p>

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	14 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku</p>	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia Alat – alat yang 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	15 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</p> <p>4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>	<p>digunakan untuk membuat sambal</p> <ul style="list-style-type: none"> Persiapan pembuatan sambal Teknik pembuatan macam – macam sambal Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p>	<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi, hasil praktik dan hasil analisis praktik 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	16 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			

Klaten, September 2015

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,


Guru Mata Pelajaran,

Martini, S.Pd.,M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X/I
 Materi Pokok : Teknik Pengolahan Makanan
 Alokasi Waktu : 6*25 menit

A. Kompetensi Inti


- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Aktif dalam pembelajaran
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan.
5. Membedakan macam-macam teknik pengolahan makanan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				


D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan
5. Siswa mampu membedakan macam-macam teknik pengolahan makanan.

E. Materi Pembelajaran

Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan dan dapat dicerna dengan baik. teknik dasar pengolahan makanan terdiri dari 3 jenis yaitu:


1. *Dry heat cooking* / memasak dengan panas kering. merupakan teknik memasak yang menggunakan alat dimana panas diberikan pada bahan baik dari atas, bawah, atau atas bawah dan sekeliling bahan.
 - a. **Roasting**
Roasting adalah memanggang. Bahan makanan yang biasanya diselesaikan dengan teknik roasting adalah daging, sebagai alas dalam pemanggangan dagingini adalah tulang-tulang hewan yang bersangkutan. Alat yang digunakan dalam proses roasting adalah oven. Sebelum dilakukan proses roasting, bahan makanan diberi cairan berupa minyak/lemak yang disebut dengan **Basting**. Adapun pemberian lemak yang dibungkuskan pada bahan makanan yang akan di roasting yang disebut dengan **barding**, dan pemberian lemak dengan ditusukkan kedalam daging disebut **larding**.
 - b. **Baking**
Baking adalah teknik memanggang menggunakan oven. Baking umum digunakan untuk roti, cake, pastry, pie, tarts. Alat yang digunakan adalah oven.
 - c. **Gridling**
Gridle adalah memasak diatas plat panas. Plat baja dipanaskan dengan gas/elemen listrik.
 - d. **Grilling**
Grill adalah memasak/memanggang dengan panas radiasi tinggi dan langsung sehingga membentuk warna cokelat. Alat yang digunakan adalah *grill*.
 - e. **Barbeque**
Barbeque adalah memanggang dalam arang/api yang menyala.
 - f. **Broiling**
Broiling merupakan teknik memasak menggunakan arang panas dan tusukan sebagai penahan dagingnya.
 - g. **Salamander**
Digunakan untuk mencokelatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

2. *Moist Heat Cooking* / memasak dengan panas basah, merupakan memasak makanan dengan bahan makanan yang terendam oleh cairan.
 - a. **Boiling/merebus**
Boiling merupakan memasak makanan dengan menggunakan air yang mendidih (100 °C) dengan cepat dan bergejolak. Alat yang digunakan adalah stock pot, water boiler.
 - b. **Steaming**
Steaming merupan memasak dengan uap air panas dalam tempat yang tertutup. Dikenal dengan sebutan mengukus. Alat yang digunakan adalah pengukus (steamer)
 - c. **Simmering**
Simmering merupakan memasak dengan air mendidih secara perlahan dengan api kecil. Alat yang digunakan adalah stock pot.
 - d. **Poaching**
Poaching merupakan proses memasak dengan menggunakan sedikit cairan pada suhu dibawah suhu didih. Contoh bahan makanan yang diolah dengan teknik poching adalah poach egg.
 - e. **Braising**
Braising merupakan memasak dengan sedikit cairan yang ditutup. Dikenal dengan sebutan mengungkep atau menyemur.
 - f. **Blancing**
Blancing atau seduh merupakan teknik memasak dalam bahan cair yang mendidih dalam waktu yang singkat.
 - g. **Stewing**
Stewing merupakan teknik memasak yang dilakukan perlahan dalam cairan atau bumbu dengan jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak atau mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu.


3. *Fat cooking*/memasak dengan minyak atau lemak. Memasak makanan dengan bahan makanan dimasukkan ke dalam minyak/lemak baik dalam jumlah banyak maupun sedikit.
 - a. **Sauting (to saute)**
Sautee atau menumis merupakan memasak bahan makanan dengan sedikit minyak dengan kondisi panas dan cepat.
 - b. **Deep frying (menggoreng)**
Deep frying merupakan memasak bahan makanan menggunakan minyak dalam jumlah banyak.
 - c. **Shallow friyng**
Shallow frying merupakan memasak bahan makanan menggunakan minyak dalam jumlah sedikit dan menggunakan pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper.

F. Model/Metode Pembelajaran
Snowball Throwing, Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. Guru memperkenalkan diri sebagai pertemuan awal dan mengecek kehadiran siswa. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami potongan bahan makaan. 	5'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan gambaran tentang teknik pengolahan makanan dengan menampilkan video tutorial proses memasak dengan beberapa teknik pengolahan makanan. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang teknik pengolahan makanan. Siswa mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan dan cara melakukan berbagai teknik pengolahan. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai teknik pengolahan makanan. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru melempar bola kearah siswa, yang mendapatkan bola tersebut diminta untuk memilih undian yang sudah disiapkan dan menuliskan karakteristik dari teknik pengolahan makanan. <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menuliskan karakteristik dari 	115'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>beberapa teknik pengolahan makanan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan penguatan tentang hasil dari pekerjaan yang dilakukan oleh siswa. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta menyimpulkan materi teknik pengolahan makanan Guru memberikan evaluasi kepada siswa untuk menguatkan kembali materi yang telah disampaikan Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama. 	30'

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran


Alat dan media pembelajaran:

- Internet
- Modul
- LCD
- Power Point
- Video Tutorial
- Papan tulis

I. Penilaian Hasil Belajar

- Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
- Prosedur Penilaian

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A. Sikap <ol style="list-style-type: none"> Terlihat aktif dalam pembelajaran. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan definisi memasak Mendeskripsikan jenis-jenis Teknik pengolahan makanan Menyebutkan berbagai jenis sajian makanan beserta teknik olahnya. 	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	C. Keterampilan <ol style="list-style-type: none"> Terampil dalam 	Pengamatan	Selama Pembelajaran

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	menyimpulkan materi pengolahan makanan		
	2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab		


J. Lembar Evaluasi

Jenis Soal: Essay

1. Apa yang dimaksud dengan memasak?
2. Sebutkan dan jelaskan 3 teknik memasak *Dry Heat Cooking*?
3. Sebutkan dan jelaskan 3 teknik memasak *Moist Heat Cooking*?
4. Sebutkan dan jelaskan 3 teknik memasak *Fat Cooking*?
5. Sebutkan contoh masakan yang menggunakan teknik olah *Roasting*, *Simmering*, *Sauting*?

Jawaban:


1. Memasak adalah proses mematangkan bahan makanan hingga siap disajikan.
2. *Dry Heat cooking* merupakan teknik memasak panas kering. yang termasuk dry heat cooking adalah:
 - Roasting
Roasting adalah memanggang, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik roasting adalah daging.
 - Baking
Baking adalah, memasak dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, alat yang digunakan adalah oven. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik baking adalah roti, cake, cookies.
 - Grilling
Grilling, dikerjakan diatas grill yang diletakkan diatas sumber panas dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.
3. *Moist Heat Cooking* merupakan teknik memasak panas basah, yang termasuk moist heat cooking adalah:
 - Boiling
Boiling adalah memasak makanan dengan air mendidih dengan cepat dan bergejolak. Disebut juga merebus.
 - Simmering
Simmering adalah memasak dengan api kecil dan pelan.
 - Steaming
Steming adalah memasak menggunakan uap air panas. Disebut juga mengukus.
4. Fat Cooking merupakan teknik memasak menggunakan minyak/lemak dalam jumlah banyak maupun sedikit. Yang termasuk fat cooking adalah:

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				


- Sauting
Sauting adalah pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Disebut juga menumis.
 - Shallow Frying
Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal.
 - Deep Frying
Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100⁰C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.
5. Contoh sajian masakan yang menggunakan teknik
- Roasting : Ayam Panggang
 - Simmering: Kaldu
 - Sauting: Tumis kangkung


Rubrik Penilaian Soal Essay Mata Pelajaran Boga Dasar

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Memasak adalah proses mematangkan bahan makanan hingga siap disajikan	- Menjelaskan dengan lengkap definisi memasak.	20
E2	<p>6. <i>Dry Heat cooking</i> merupakan teknik memasak panas kering. yang termasuk dry heat cooking adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roasting Roasting adalah memanggang, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik roasting adalah daging. • Baking Baking adalah, memasak dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, alat yang digunakan adalah oven. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik baking adalah roti, cake, cookies. • Grilling Grilling, dikerjakan diatas grill yang diletakkan diatas sumber panas dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar tetapi belum lengkap - Menyebutkan 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 2 point tanpa penjelasan - Menyebutkan 1 point tanpa penjelasan 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p>

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

E3	<p>7. <i>Moist Heat Cooking</i> merupakan teknik memasak panas basah, yang termasuk moist heat cooking adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> Boiling Boiling adalah memasak makanan dengan air mendidih dengan cepat dan bergejolak. Disebut juga merebus. Simmering Simmering adalah memasak dengan api kecil dan pelan. Steaming Steming adalah memasak menggunakan uap air panas. Disebut juga mengukus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar tetapi belum lengkap - Menyebutkan 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 2 point tanpa penjelasan - Menyebutkan 1 point tanpa penjelasan 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p>
E4	<p>8. Fat Cooking merupakan teknik memasak menggunakan minyak/lemak dalam jumlah banyak maupun sedikit. Yang termasuk fat cooking adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sauting Sauting adalah pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Disebut juga menumis. Shallow Frying Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dhulu dalam pan dangkal. Deep Frying Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100⁰C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 3 point dengan penjelasan yang benar tetapi belum lengkap - Menyebutkan 2 point dengan penjelasan yang benar dan lengkap - Menyebutkan 2 point tanpa penjelasan - Menyebutkan 1 point tanpa penjelasan 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p>
E5	<p>Contoh sajian masakan yang menggunakan teknik</p> <ul style="list-style-type: none"> Roasting : Ayam Panggang Simmering: Kaldu Sauting: Tumis kangkung 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyebutkan 3 poin dengan benar contoh sajian makanan. - Menyebutkan 2 poin dengan benar contoh sajian makanan - Menyebutkan 1 poin dengan benar contoh sajian makanan 	<p>20</p> <p>10</p> <p>5</p>

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	BOGA DASAR		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

	<ul style="list-style-type: none"> Steaming: Steamer (Pengukus) Boiling: Stock pot (Panci) Roasting : Oven 	makanan. - Menyebutkan 2 poin dengan benar contoh sajian makanan - Menyebutkan 1 poin dengan benar contoh sajian makanan	10 5
E5	Contoh sajian masakan yang menggunakan teknik <ul style="list-style-type: none"> Boiling: Bakso, sup Braising:Semur ayam Deep Frying: Ayam goreng 	- Menyebutkan 3 poin dengan benar contoh sajian makanan. - Menyebutkan 2 poin dengan benar contoh sajian makanan - Menyebutkan 1 poin dengan benar contoh sajian makanan	20 10 5

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit	
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

A. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan

B. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan
5. Siswa mampu membedakan macam-macam teknik pengolahan makanan.

C. Materi Pembelajaran

Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan dan dapat dicerna dengan baik. teknik dasar pengolahan makanan terdiri dari 3 jenis yaitu:

1. *Dry heat cooking* / memasak dengan panas kering. merupakan teknik memasak yang menggunakan alat dimana panas diberikan pada bahan baik dari atas, bawah, atau atas bawah dan sekeliling bahan.

a. Roasting

Roasting adalah memanggang. Bahan makanan yang biasanya diselesaikan dengan teknik roasting adalah daging, sebagai alas dalam pemanggangan daging ini adalah tulang-tulang hewan yang bersangkutan. Alat yang digunakan dalam proses roasting adalah oven. Sebelum dilakukan proses roasting, bahan makanan diberi cairan berupa minyak/lemak yang disebut dengan **Basting**. Adapun pemberian lemak yang dibungkuskan pada bahan makanan yang akan di roasting yang disebut dengan **barding**, dan pemberian lemak dengan ditusukkan kedalam daging disebut **larding**.

b. Baking

Baking adalah teknik memanggang menggunakan oven. Baking umum digunakan untuk roti, cake, pastry, pie, tarts. Alat yang digunakan adalah oven.

c. Gridling

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit	
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Gridle adalah memasak diatas plat panas. Plat baja dipanaskan dengan gas/elemen listrik.

d. Grilling

Grill adalah memasak/memanggang dengan panas radiasi tinggi dan langsung sehingga membentuk warna cokelat. Alat yang digunakan adalah *grill*.

e. Barbeque

Barbeque adalah memanggang dalam arang/api yang menyala.

f. Broiling

Broiling merupakan teknik memasak menggunakan arang panas dan tusukan sebagai penahan dagingnya.

g. Salamander

Digunakan untuk mencokelatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

2. Moist Heat Cooking / memasak dengan panas basah, merupakan memasak makanan dengan bahan makanan yang terendam oleh cairan.

a. Boiling/merebus

Boiling merupakan memasak makanan dengan menggunakan air yang mendidih (100 °C) dengan cepat dan bergejolak. Alat yang digunakan adalah stock pot, water boiler.

b. Steaming

Steaming merupan memasak dengan uap air panas dalam tempat yang tertutup. Dikenal dengan sebutan mengukus. Alat yang digunakan adalah pengukus (steamer)

c. Simmering

Simmering merupakan memasak dengan air mendidih secara perlahan dengan api kecil. Alat yang digunakan adalah stock pot.

d. Poaching

Poaching merupakan proses memasak dengan menggunakan sedikit cairan pada suhu dibawah suhu didih. Contoh bahan makanan yang diolah dengan teknik poching adalah poach egg.

e. Braising

Braising merupakan memasak dengan sedikit cairan yang ditutup. Dikenal dengan sebutan mengungkep atau menyemur.

f. Blancing

Blancing atau seduh merupakan teknik memasak dalam bahan cair yang mendidih dalam waktu yang singkat.

g. Stewing

Stewing merupakan teknik memasak yang dilakukan perlahan dalam cairan atau bumbu dengan jumlah yang hampir sama dengan bahan yang

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN		6*25 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

dimasak atau mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu.

3. *Fat cooking*/memasak dengan minyak atau lemak. Memasak makanan dengan bahan makanan dimasukkan ke dalam minyak/lemak baik dalam jumlah banyak maupun sedikit.
 - a. **Sauting (to saute)**
Sautee atau menumis merupakan memasak bahan makanan dengan sedikit minyak dengan kondisi panas dan cepat.
 - b. **Deep frying (menggoreng)**
Deep frying merupakan memasak bahan makanan menggunakan minyak dalam jumlah banyak.
 - c. **Shallow friyng**
Shallow frying merupakan memasak bahan makanan menggunakan minyak dalam jumlah sedikit dan menggunakan pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003



TEKNIK DASAR MEMASAK

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003
PPL UNY 2015

Apa yang dimaksud
dengan memasak ??



Teknik apa saja yang
digunakan dalam memasak?

DRY HEAT COOKING

MOIST HEAT COOKING

FAT COOKING

DRY HEAT COOKING

Teknik memasak dengan panas kering

ROASTING



Oven

Bahan makanan: Daging

Basting: memberi cairan berupa lemak/minyak

Baking



Oven

Bahan makanan: Roti, Cake, Cookies

Gridling

Plat Panas dan keras

Bahan makanan: Daging

Sebelum mengolah tambahkan sedikit minyak/lemak

grilling



Grill

Bahan makanan: Daging

barbeque



Bara api ataupun kayu bakar yang menyala

Bahan makanan: Daging

Bahan makanan dibumbui terlebih dahulu

Broiling

Memasak dengan pancaran panas tinggi, menggunakan arang panas.

Bahan makanan: Daging

Daging ditusuk terlebih dahulu

Salamander

Mencokelatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan

MOIST HEAT COOKING

Teknik memasak dengan panas basah/cairan

Boiling



Memasak dengan air mendidih yang bergejolak dengan cepat

Alat yang digunakan : Stock Pot

Steaming



Memasak dengan uap air panas dalam tempat yang tertutup

Alat yang digunakan adalah steamer

Simmering



Memasak dengan air mendidih secara perlahan dengan api kecil

Poaching



Memasak dengan menggunakan sedikit cairan dengan suhu dibawah suhu didih

Contoh: Poach Egg

Braising



Memasak dengan sedikit cairan yang ditutup

Mengungkep atau menyemur

Blancing



Seduh

Memasak dengan air mendidih dalam waktu singkat

Stewing

Memasak dilakukan perlahan dalam cairan atau bumbu dengan jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak

FAT COOKING

Memasak makanan dengan bahan makanan yang dimasukkan ke dalam minyak/lemak baik dalam jumlah banyak atau sedikit

Sauting



Menuumis

Memasak dengan sedikit minyak dan cepat

Deep Frying




Menggoreng

Memasak menggunakan minyak dalam jumlah banyak

Shallow Frying



Memasak bahan makanan menggunakan minyak dalam jumlah sedikit

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X	GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN			6*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X/I
Materi Pokok : Garnish makanan dan minuman
Alokasi Waktu : 6*40 Menit

A. Kompetensi Inti


- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
4.5 Membuat garnish makanan dan minuman

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Aktif dalam pembelajaran
- Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- Membuat garnish makanan dan minuman

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X	GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN		6*40 Menit	
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
5. Siswa mampu Membuat garnish makanan dan minuman

E. Materi Pembelajaran


1. Garnish tomat, bunga mawar
2. Garnish tomat, angsa
3. Garnish timun pita
4. Garnish timun, kipas
5. Garnish timun bunga
6. Garnish timun mawar
7. Garnish cabai merah bunga
8. Garnish cabai merah, bunga ketapang
9. Garnish wortel bunga
10. Garnish wortel, mawar
11. Garnish wortel, daun
12. Garnish wortel, kupu-kupu
13. Garnish daun bawang, bunga kecombrang
14. Garnish Bawang bombay, mahkota bunga

F. Model/Metode Pembelajaran


Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Praktikum.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. 3. Guru mendata kehadiran siswa. 4. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. 5. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami potongan bahan makaan. 	15'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X	GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN		6*40 Menit	
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan gambaran tentang garnish dengan menampilkan video tutorial proses pembuatan potongan bahan makanan. Siswa mengamati dan mendengarkan pemaparan materi yang dilakukan oleh guru Guru mendemonstrasikan beberapa garnish. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang potongan bahan makanan. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai garnish. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk membuat beberapa garnish dari bahan yang telah ditentukan. <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Siswa menyimpulkan hasil praktik dan diskusi mengenai garnish.</p>	200'
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta menyimpulkan materi garnish Guru memberikan soal remedial mengenai materi sebelumnya. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama. 	25'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X	GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN		6*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

H. Alat dan Smber pembelajaran

- Alat:
1. Internet
 2. Modul
 3. LCD
 4. Power point
 5. Video Tutorial

Sumber pembelajaran:Yahya Hastuti. 2014. *Kreasi Garnis Unik dan Cantik*. Jakarta: Dunia Kreasi.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, praktikum, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap Terlihat aktif dalam pembelajaran. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama Pembelajaran
2	Pengetahuan Membuat garnish makanan dan minuman	Pengamatan	Selama Pembelajaran

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

JOBSHEET

Tanggal : 2 September 2015

Materi : Membuat Garnish

Mata Pelajaran :Boga Dasar

Bahan:

1. 2 Buah Timun muda
2. 2 Buah Daun Bawang
3. 2 Buah Wortel muda ukuran sedang
4. 2 buah tomat merah segar
5. 4 buah cabai merah besar / cabai merah teropong
6. 1 buah bawang bombay, ukuran besar

Alat:

1. Pisau Curving
2. Talenan
3. Pisau
4. Serbet
5. Pealer
6. Koran bekas

Garnish Tomat, Bunga Mawar

Pilih tomat yang segar dan berwarna merah.



Pegang tomat dengan tangan kiri dengan posisi pangkal tomat berada di atas. Sayat pangkal tomat usahakan jangan sampai putus. Pangkal ini berfungsi sebagai alas meletakkan bunga.

Teruskan sayatan dengan teknik mengupas tetapi dengan posisi pisau dengan sudut 25-30° sehingga membentuk kupasan tomat pada bagian bawah tipis sedangkan bagian atas agak tebal.



Setelah proses pengupasan tomat selesai dilakukan, kembalikan

posisi tomat tetapi tanpa ada daging buahnya. Bentuk susunan melingkar hingga memperoleh hasil seperti bunga mawar.

Teknik mengupas tomat tidak boleh terlalu tipis atau tebal. Model ini tidak bisa dibuat terlalu jauh dari penggunaannya karena tidak bisa disimpan atau direndam.





Angsa dari Tomat

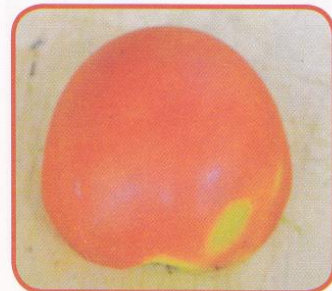
a. Siapkan sebuah tomat.

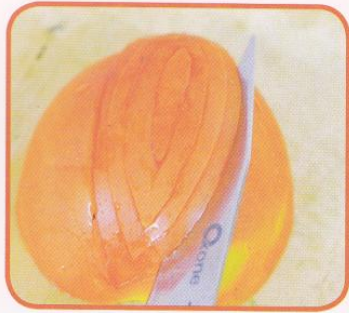


b. Belah menjadi 2 bagian.

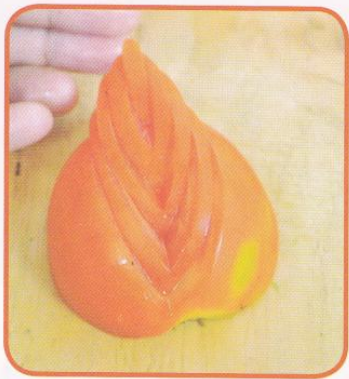


c. Ambil satu bagian lalu tengkurapkan.

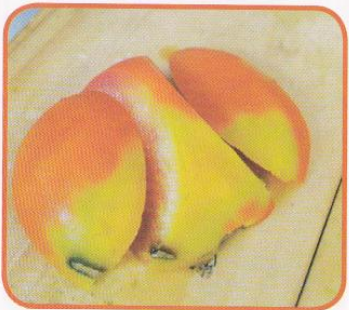




- d. Mulailah membuat bulu angsa dengan cara memotong tomat dengan cara seperti pada foto.



- e. Tarik tiap bagian potongan ke belakang.

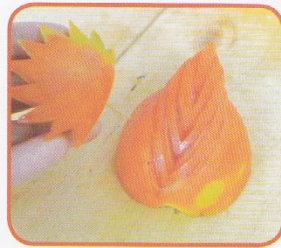


- f. Buatlah sayap dari satu bagian tomat lainnya. Perhatikan cara memotong untuk sayap hingga seperti pada foto.

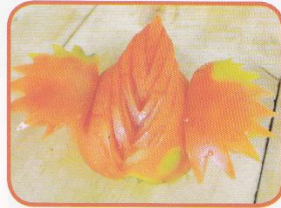


- g. Bentuk segitiga lancip pada bagian sisinya, atau lihat bentuk seperti pada foto.

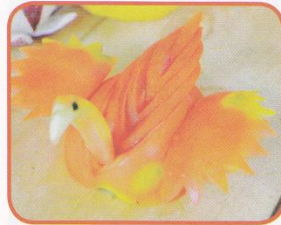
h. Dengan bantuan tusuk gigi, pasangkan sayap di bagian kiri tubuh angsa.



i. Pasangkan juga bagian sayap lainnya di bagian kanan tubuh angsa.



j. Lalu buatlah kepala angsa dari sisa tomat. Beri wijen hitam atau kulit timun jepang di bagian mata lalu tancapkan di bagian depan.



k. Rapikan posisinya. Dan angsa dari tomat siap menghiasi hidangan Anda.



Garnish Timun, Pita



1. Potong ketimun melingkar seperti roda, dengan ketebalan sekitar 2 cm.
2. Tentukan salah satu titik, kemudian iris dengan teknik mengupas hingga setengah dari keliling ketimun terkupas.



3. Lakukan hal yang sama pada bagian yang belum dikupas. Sisakan atau beri jarak $\frac{1}{2}$ cm pada pertemuan potongan bagian bawah agar tidak terputus.



4. Iris tipis daging ketimun mengikuti bentuk kulit. Irisan dapat dibuat lebih dari 1 iris tergantung pada ketebalan daging ketimun.
5. Rendam dalam air garam agar ketimun menjadi lebih lentur. Tekuk irisan daging yang telah diiris ke arah dalam. Lakukan pada dua sisi timun. Rendam ketimun dalam air dingin agar kembali segar.

Garnish Timun, Kipas



1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.



3. Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 iris.
4. Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.



5. Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

Garnish Timun, Bunga



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus

2. Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.

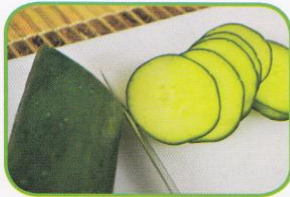


3. Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

Garnish Timun, Bunga mawar



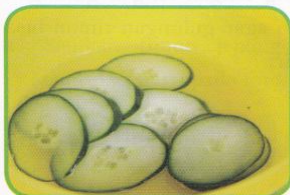
iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan



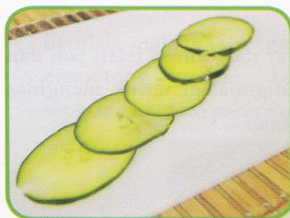
- d. Potong timun berbentuk lingkaran agak lonjong tipis-tipis.



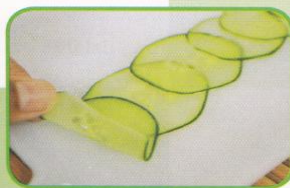
- e. Larutkan garam dalam air.



- f. Rendam potongan timun selama 5 menit dalam air yang telah diberi garam.



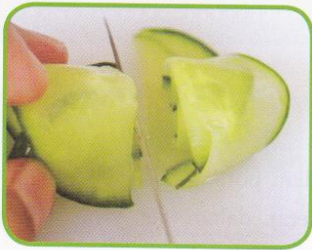
- g. Keringkan timun dengan menggunakan tisu, lalu tata seperti pada foto.



- h. Gulunglah semua timun.



- i. Setelah digulung akan terbentuk seperti pada foto.



- j. Potong tengah-tengah gulungan timun agar gulungan timun bisa berdiri.



- k. Mawar dari timun telah jadi dan siap digunakan untuk menghias hidangan.

Garnish Cabai Merah,



GARNISH CABE. BUNGA SEPATU

1. Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.



2. Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm.



3. Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara maksimal.
4. Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

Garnish Cabai Merah, bunga ketapang



1. Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.
3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

Garnish Wortel, bunga



1. Pilih wortel yang agak besar, kupas wortel dengan menggunakan *peeler*. Bagian yang digunakan adalah ujung wortel. Bentuk wortel dengan cara membuat potongan iris tipis dimulai dari 5 cm dari ujung. Buat jumlah sisi potongan sebanyak 5 sisi.



2. Lakukan potongan tipis dengan mengikuti bentuk sebelumnya, dan tidak boleh terlepas. Sisakan bagian ujung sekitar 0,5cm. Lakukan hingga terbentuk 5 kelopak bunga.



3. Lepaskan dengan hati-hati antara kelopak bunga dan sisa wortel yang masih menempel.

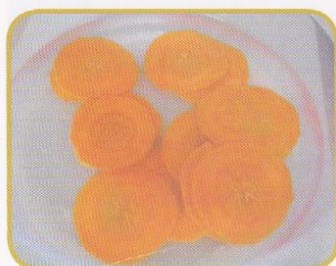
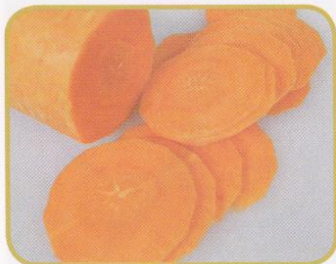


4. Rapikan bagian ujung kelopak dengan membuat garis potongan melengkung atau meruncing.

5. Garnish dapat direndam dalam air dingin sebelum digunakan.



Bunga Mawar dari Wortel

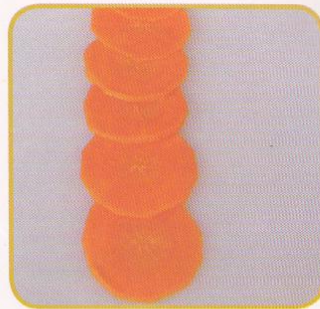


- a. Siapkan wortel berukuran besar, kupas dan potong tipis seperti pada foto.

- b. Rendam dalam air yang diberi garam agar wortel tidak kaku. Rendam selama kurang lebih 5 menit.

- c. Keringkan dengan tisu.

d. Susun masing-masing potongan wortel seperti dalam foto.



e. Gulung susunan wortel.



f. Setelah digulung, potong bagian tengah gulungan agar bunga mawar bisa berdiri.



g. Bunga mawar dari wortel bisa digabungkan dengan daun sehingga lebih terlihat cantik.



Daun dari Wortel

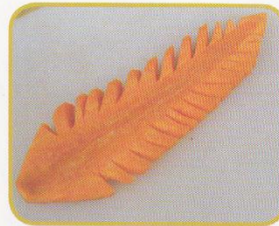


- a. Siapkan wortel yang sudah dipotong tipis memanjang seperti pada foto.

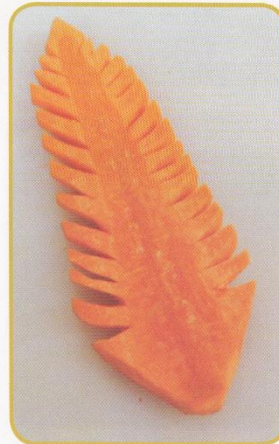
- b. Bentuk ujung dan pangkalnya agak runcing.

- c. Lalu potong bagian kanan kiri wortel seperti pada foto.

d. Jika sudah selesai akan membentuk seperti pada foto.



e. Daun dari wortel siap digunakan.



f. Bisa diaplikasikan pada garnis bunga dari bahan lain, seperti red onion berikut.



Garnish daun Bawang, bunga kecombrang



1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan akan menghasilkan ujung

meruncing.

3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

Garnis dari Daun Bawang



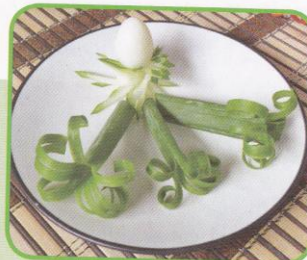
- a. Siapkan beberapa daun bawang tanpa batang.



- b. Potong menjadi 8 bagian seperti pada foto.



- c. Dengan jari bentuklah potongan tersebut menyerupai bunga.



- d. Garnis dari daun bawang siap digunakan. Tambahkan hiasan lain agar lebih indah.



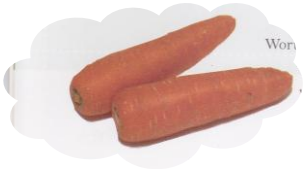
GARNISH MAKANAN
OLEH: FAKHRIYAN SEFTI ADHAGHASSANI
PPL UNY 2015
SMK NEGERI 3 KLATEN

APA YANG DIMAKSUD DENGAN GARNISH?



Garnish adalah media untuk memperindah hidangan baik pada hidangan pembuka, hidangan utama, ataupun hidangan penutup.

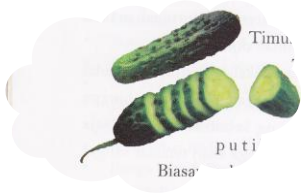
Bahan apa saja yang bisa dijadikan sebagai garnish?



**Wortel muda,
orange cerah**

**Gunakan pisau
tajam**





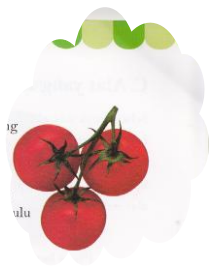
Timun berwarna hijau pekat

Tekstur Lunak

Direndam dengan air, agar mekar



Cabai merah ukuran besar, teropong



Tekstur padat, segar, daging buah tebal

Berwarna meah cerah

Menggunakan pisau tajam





ir
nyata
menjadi
ra.

Pilih yang mempunyai batang yang besar



Tips dan trik

Gunakan bahan yang masih segar

Sesuaikan jenis hidangan yang akan diberi garnish dengan bahan dan bentuk garnish yang digunakan

Gunakan alat sesuai kebutuhan

Gunakan bahan garnish yang warnanya mencolok

Sesuaikan besarnya garnish dengan ukuran makanan yang akan diberi garnish

Untuk makanan yang warnanya kurang mencolok, imbangi dengan garnish yang warnanya mencolok

Satukan beberapa kreasi garnis untuk dapat mempercantik hidangan

Kreativitas

Sudah Siapkah Kamu untuk mencoba?

DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X Jasa Boga 3/Gasal

NO	Nama	Kriteria Hasil			Total	Nilai rata-rata
		Kesesuaian bentuk	Kesesuaian Prosedur	Kerapian Produk		
1	Aan Firmansyah	88	88	88	264	88
2	Agista Rama Perdana	88	88	88	264	88
3	Amalia Badzlina	89	89	89	267	89
4	Anita Budi Sulistyawati	89	89	89	267	89
5	Bella Oktaviana	88	88	88	264	88
6	Dyah Nur Sejati	89	89	89	267	89
7	Eka Salsabila	88	88	88	264	88
8	Ersita Dwi Prasanti	88	88	88	264	88
9	Evi Rosika Dewi	88	88	88	264	88
10	Fauzan Fathin Afandi	89	89	89	267	89
11	Fifi Ovilia Febriana	89	89	89	267	89
12	Hanuf Maryana	89	89	89	267	89
13	Intan Syahputri	89	88	89	266	88,7
14	Karunia Nurjannah	89	89	89	267	89
15	Lina Febi Anti	89	89	89	267	89
16	Maryanti	88	88	88	264	88
17	Masithah Umu Asrifah	88	88	88	264	88
18	Nabila Octaviani	89	89	89	267	89
19	Nirmala Anggraini	88	89	88	265	88,3
20	Novi Yuliani	88	89	89	266	88,7
21	Okta Mawar	88	89	89	266	88,7
22	Putrispa Trina Ayuni	88	89	89	266	88,7
23	Risa Almira Kurniawati	88	88	88	264	88
24	Riska Sulistyaningrum	89	89	89	267	89
25	Sabekti Citra Pratiwi	88	88	88	264	88
26	Sari Pradini	88	88	88	264	88
27	Shelly Meliana	88	88	88	264	88
28	Sinta Mega Oktaviana	89	88	88	265	88,3
29	Siti Zulaikha	88	88	89	265	88,3
30	Sri Rahayu Fitriani	85	85	85	255	85
31	Tasyania Zainuba Arifa	89	89	89	267	89
32	Tiara Dewanti	89	88	88	265	88,3
33	Tri Uswatun Khasanah	89	89	89	267	89
34	Valent Aldi Firmansyah	89	89	89	267	89
35	Wulan Arroyani	88	88	88	264	88

Praktikan,

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

LEMBAR NILAI SIKAP

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : X Jasa Boga 3
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama	Komponen Nilai Sikap (skor 1-4)																							
		Observasi								Diri Sendiri								Antar Teman							
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Aan Firmansyah																								
2	Agista Rama Perdana																								
3	Amalia Badzalina																								
4	Anita Budi Sulistyawati																								
5	Bella Oktaviana																								
6	Dyah Nur Sejati																								
7	Eka Salsabila																								
8	Ersita Dwi Prasanti																								
9	Evi Rosika Dewi																								
10	Fauzan Fathin Afandi																								
11	Fifi Ovilia Febriana																								
12	Hanuf Maryana																								
13	Intan syahputri																								
14	Karunia Nurjannah																								
15	Lina Febi Anti																								
16	Maryanti																								
17	Masithah Umu Asrifah																								
18	Nabila Octaviani																								
19	Nirmala Anggraini																								
20	Novi Yuliani																								
21	Okta Mawar																								
22	Putrispa Trina Ayuni																								
23	Risa Almira Kurniawati																								
24	Riska Sulistyaningrum																								
25	Sabekti Citra Pratiwi																								
26	Sari Pradini																								
27	Shelly Meliana																								
28	Sinta Mega Oktaviana																								
29	Siti Zulaikha																								
30	Sri Rahayu Fitriani																								
31	Tasyanua Zainuba Arifa																								
32	Tiara Dewanti																								
33	Tri Uswatun Khasanah																								
34	Valent Aldi Firmansyah																								
35	Wulan Arroyani																								

Keterangan:

- 1. Sikap spiritual
- 2. Sikap Jujur
- 3. Sikap disiplin
- 4. Sikap tanggung jawab
- 5. Sikap toleransi
- 6. Sikap kerjasama
- 7. Sikap santun
- 8. Sikap peduli lingkungan

Praktikan,

Fakhriyan Sefti Adhaghasasni

NIM. 12511244003

**PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : 1 (satu)
Kelas : X JB 3
Kompetensi Dasar : Teknik Pengolahan Makanan

1. Evaluasi
Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 2 (dua) tanggal 19 Agustus 2015
2. Remedial
Remedial dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 7 September 2015
3. Remedial ke-2
Remedial ke-2 dilaksanakan pada minggu ke 4 (empat) tanggal 11 September 2015

KISI-KISI PENULISAN SOAL

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/X JB 3/2015

Alokasi Waktu : 40 menit
Jumlah Soal : 5 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semester	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menjelaskan Teknik Pengolahan Makanan	X/Gasal	Essay	5 soal	Siswa dapat mendeskripsikan definisi memasak		√			√		
					Siswa dapat mendeskripsikan definisi <i>Dry Heat Cooking</i>		√			√		
					Siswa dapat mendeskripsikan definisi <i>Moist Heat Cooking</i>		√			√		
					Siswa dapat mendeskripsikan definisi <i>Fat Cooking</i>		√			√		
					Siswa mampu menyebutkan contoh masakan yang menggunakan beberapa teknik olah.		√			√		

LEMBAR REMEDIAL

DATA SISWA

C. Data Responden

Nama :

Kelas :

Nomer Presensi :

D. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Apa yang dimaksud dengan Dry Heat Cooking?
2. Apa yang dimaksud dengan Simering?
3. Jelaskan perbedaan antara deep frying, shallow frying, dan sautering?
4. Sebutkan alat yang digunakan dalam teknik pengolahan steaming, boiling, roasting?
5. Sebutkan sajian makanan yang diolah menggunakan teknik boiling, braising, deep frying?

KUNCI JAWABAN

1. Dry Heat Cooking adalah teknik memasak dengan panas kering
2. Simmering
Simmering adalah memasak dengan api kecil dan pelan. Hal ini dimaksudkan agar zat ekstrak dalam bahan makanan keluar dengan baik, dan tidak menghancurkan bahan makanan saat proses pengolahan
3. Perbedaan dari ketiga teknik ini terdapat pada jumlah minyak yang digunakan.
 - Sauting
Sauting adalah pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Disebut juga menumis.
 - Shallow Frying
Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal.
 - Deep Frying
Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100⁰C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.
4. Alat yang digunakan dalam teknik olah:
Steaming: Steamer (Pengukus)
Boiling: Stock pot (Panci)
Roasting : Oven.
5. Contoh sajian masakan yang menggunakan teknik
Boiling: Bakso, sup
Braising: Semur ayam
Deep Frying: Ayam goreng

**ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar
 Kelas : X JB 3
 Hari/Tanggal : 19 Agustus 2015

No	nis	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb be	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1		Aan Firmansyah	35	35%				√	gagal
2		Agista Rama Perdana	55	55%				√	gagal
3		Amalia Badzlina	95	95%			√		Pengayaan
4		Anita Budi Sulistyawati	40	40%				√	gagal
5		Bella Oktaviana	90	90%			√		Pengayaan
6		Dyah Nur Sejati	100	100%		100	√		Pengayaan
7		Eka Salsabila	95	95%			√		Pengayaan
8		Ersita Dwi Prasanti	32	32%				√	gagal
9		Evi Rosika Dewi	85	85%			√		Pengayaan
10		Fauzan Fathin Afandi	60	60%				√	gagal
11		Fifi Ovilia Febriana	95	95%			√		Pengayaan
12		Hanuf Maryana	65	65%				√	gagal
13		Intan Syahputri	55	55%				√	gagal
14		Karunia Nurjannah	70	70%				√	gagal
15		Lina Febi Anti	65	65%				√	gagal
16		Maryanti	42	42%				√	gagal
17		Masithah Umu Asrifah	50	50%				√	gagal
18		Nabila Octaviani	95	95%			√		Pengayaan
19		Nirmala Anggraini	40	40%				√	gagal
20		Novi Yuliani	60	60%				√	gagal
21		Okta Mawar	77	77%			√		Pengayaan
22		Putrispa Trina Ayuni	70	70%				√	gagal
23		Risa Almira Kurniawati	95	95%			√		Pengayaan
24		Riska Sulistyaningrum	95	95%			√		Pengayaan
25		Sabekti Citra Pratiwi	65	65%				√	gagal
26		Sari Pradini	90	90%			√		Pengayaan
27		Shelly Meliana	35	35%				√	gagal
28		Sinta Mega Oktaviana	60	60%				√	gagal
29		Siti Zulaikha	32	32%				√	gagal
30		Sri Rahayu Fitriani	30	30%				√	gagal
31		Tasyania Zainuba Arifa	71	71%				√	gagal
32		Tiara Dewanti	77	77%			√		Pengayaan
33		Tri Uswatun Khasanah	85	85%			√		Pengayaan
34		Valent Aldi Firmansyah	25	25%	25			√	gagal
35		Wulan Arroyani	85	85%			√		Pengayaan
		RATA-RATA	65,16						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

KISI-KISI PENULISAN SOAL

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/X JB 3/2015

Alokasi Waktu : 40 menit
Jumlah Soal : 5 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semest er	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menjelaskan Teknik Pengolahan Makanan	X/Gasa l	Essay	5 soal	Siswa dapat mendeskripsikan definisi <i>Dry Heat Cooking</i>		√			√		
					Siswa dapat mendeskripsikan definisi Simmering		√			√		
					Siswa dapat mendeskripsikan perbedaan antara deep frying, shallow frying, dan sauting		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan alat yang digunakan dalam beberapa teknik olah		√			√		
					Siswa mampu menyebutkan contoh masakan yang menggunakan beberapa teknik olah.		√			√		

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama :

Kelas :

Nomer Presensi :

B. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Apa yang dimaksud dengan Dry Heat Cooking?
2. Apa yang dimaksud dengan Simering?
3. Jelaskan perbedaan antara deep frying, shallow frying, dan sautéing?
4. Sebutkan alat yang digunakan dalam teknik pengolahan steaming, boiling, roasting?
5. Sebutkan sajian makanan yang diolah menggunakan teknik boiling, braising, deep frying?

KUNCI JAWABAN

1. Memasak adalah proses mematangkan bahan makanan hingga siap disajikan
2. *Dry Heat cooking* merupakan teknik memasak panas kering. yang termasuk dry heat cooking adalah:
 - Roasting
Roasting adalah memanggang, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik roasting adalah daging.
 - Baking
Baking adalah, memasak dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, alat yang digunakan adalah oven. Bahan makanan yang biasa diolah menggunakan teknik baking adalah roti, cake, cookies.
 - Grilling
Grilling, dikerjakan diatas grill yang diletakkan diatas sumber panas dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.
3. *Moist Heat Cooking* merupakan teknik memasak panas basah, yang termasuk moist heat cooking adalah:
 - Boiling
Boiling adalah memasak makanan dengan air mendidih dengan cepat dan bergejolak. Disebut juga merebus.
 - Simmering
Simmering adalah memasak dengan api kecil dan pelan.
 - Steaming
Steming adalah memasak menggunakan uap air panas. Disebut juga mengukus.
4. teknik memasak menggunakan minyak/lemak dalam jumlah banyak maupun sedikit. Yang termasuk fat cooking adalah:
 - Sauting
Sauting adalah pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Disebut juga menumis.
 - Shallow Frying
Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dhulu dalam pan dangkal.
 - Deep Frying
Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100⁰C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.
5. Contoh sajian masakan yang menggunakan teknik
 - Roasting : Ayam Panggang
 - Simmering: Kaldu
 - Sauting: Tumis kangkung

**ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar
 Kelas : X JB 3
 Hari/Tanggal : 7 September 2015

No	nis	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb be	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1		Aan Firmansyah	76	76%			√		Pengayaan
2		Agista Rama Perdana	76	76%			√		Pengayaan
3									
4		Anita Budi Sulistyawati	76	76%			√		Pengayaan
5									
6									
7									
8		Ersita Dwi Prasanti	76	76%			√		pengayaan
9									
10		Fauzan Fathin Afandi	76	76%			√		pengayaan
11									
12		Hanuf Maryana	76	76%			√		pengayaan
13		Intan Syahputri	76	76%			√		pengayaan
14		Karunia Nurjannah	76	76%			√		pengayaan
15		Lina Febi Anti	76	76%			√		pengayaan
16		Maryanti	76	76%			√		pengayaan
17		Masithah Umu Asrifah	76	76%			√		pengayaan
18									
19		Nirmala Anggraini	76	76%			√		pengayaan
20		Novi Yuliani	55	55%				√	gagal
21									
22		Putrispa Trina Ayuni	76	76%			√		pengayaan
23									
24									
25		Sabekti Citra Pratiwi	76	76%			√		pengayaan
26									
27		Shelly Meliana	25	25%				√	gagal
28		Sinta Mega Oktaviana	76	76%			√		pengayaan
29		Siti Zulaikha	40	40%				√	Gagal
30		Sri Rahayu Fitriani	76	76%			√		pengayaan
31		Tasyania Zainuba Arifa	76	76%			√		pengayaan
32									
33									
34		Valent Aldi Firmansyah	76	76%			√		pengayaan
35									
		RATA-RATA	70,8571						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Pariwisata
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar
Kelas : X JB 3
Hari/Tanggal : 11 September 2015

No	nis	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb be	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1		Novi Yuliani	76	76%			√		Pengayaan
2		Shelly Meliana	76	76%			√		Pengayaan
3		Siti Zulaikha	76	76%			√		Pengayaan
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
		RATA-RATA	76						

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Klaten,
Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghas
NIM. 12511244003

**ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi : M2K
 Kelas : XI JB 2
 Hari/Tanggal : 25 Agustus 2015

No	nis	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	8406	ADI NUR JATI	100	100 %		100	√		Pengayaan
2	8407	ARI RIZKIANI	85	85 %	85		√		Pengayaan
3	8408	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA	85	85 %	85		√		Pengayaan
4	8410	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI	95	95 %			√		Pengayaan
5	8411	DITA MAHARANI	85	85 %	85		√		Pengayaan
6	8412	ERIKA DEWI CANDRA	90	90 %			√		Pengayaan
7	8413	ESTI MAULANI	90	90 %			√		Pengayaan
8	8414	EVI RATNAWATI	90	90 %			√		Pengayaan
9	8415	ISMA KUMALASARI	90	90 %			√		Pengayaan
10	8416	KHARISMA NUR PRIYANTI	95	95 %			√		Pengayaan
11	8417	KRIS WIDAYANTI	90	90%			√		Pengayaan
12	8418	LAILATUNNI'MAH	85	85%	85		√		Pengayaan
13	8419	LILY MAYLAWATI	100	100%			√		Pengayaan
14	8420	LOLA TRIHASTUTI	95	95%			√		Pengayaan
15	8421	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.	95	95%			√		Pengayaan
16	8422	NOER SIANIDA	90	90%			√		Pengayaan
17	8423	NUR HAZANAH	100	100%		100	√		Pengayaan
18	8424	NUR IKA PRATIWI	90	90%			√		Pengayaan
19	8425	NURIKA RAHMAWATI DEBORA	90	90%			√		Pengayaan
20	8426	NURUL MUTIARA SARI	85	85%	85		√		Pengayaan
21	8427	PARAMITHA MAHARDHIKA	95	95%			√		Pengayaan
22	8428	REFLIA SUKMANINGSIH	90	90%			√		Pengayaan
23	8429	RETNO RISKAWATI	95	95%			√		Pengayaan
24	8430	RIKA DWI YULIANI	90	90%			√		Pengayaan
25	8431	RISA DHEA ANANDA	85	85%	85		√		Pengayaan
26	8432	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	90	90%			√		Pengayaan
27	8433	SHOFIYYAH SALMA	95	95%			√		Pengayaan
28	8434	SISCA RAHMAWATI	90	90%			√		Pengayaan
29	8435	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	90	90%			√		Pengayaan
30	8436	SUSILOWATI NURUL FATIMAH	90	90%			√		Pengayaan
31	8437	TEGAR SETYO WICAKSONO	85	85%	85		√		Pengayaan
32	8438	YHUDHEN CINDY APRILIANA	85	85%	85		√		Pengayaan
			2000						
		Rata-rata Taraf Serap	90,90909						
		Jelajah Taraf Serap	45						

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Klaten,

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani

NIM. 12511244003

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : X Jasa Boga 3
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

[illegible]

**ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

MENGOLAH DAN MENYAJIKAN MASAKAN KONTINENTAL



- 1. KALENDER PENDIDIKAN**
- 2. PROGRAM SEMESTER**
- 3. JADWAL PEMBELAJARAN**
- 4. JURNAL PEMBELAJARAN**
- 5. DAFTAR HADIR**
- 6. SILABUS**
- 7. RPP**
- 8. MODUL**
- 9. PROGRAM EVALUASI**
- 10. KISI-KISI SOAL**
- 11. SOAL**
- 12. ANALISIS NILAI**
- 13. DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**
- 14. DAFTAR NILAI SIKAP**
- 15. DAFTAR NILAI PENGETAHUAN**

Oleh:
Fakhriyan Sefti Adhaghassani
12511244003

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental
Kelas : XI Jasa Boga
Semester : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	3	2
J u m l a h				19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

19 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 133Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori : 39 Jam
 - Pembelajaran Praktik : 67 Jam
 - Uji Kompetensi : 27 Jam

_____ (+)

J u m l a h : 133 Jam

Mengetahui
Guru mata Pelajaran

Klaten, September 2015
Mahasiswa PPL

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

JADWAL PELAJARAN SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran/Stand. Komp : M2K
 Tahun/Semester : 2015/ 2016
 Kelas : XI JB 2


No	Waktu	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00 – 07.40						
II	07.40 – 08.20						
III	08.20 – 09.00						
IV	09.00 – 09.40						
	09.40 – 09.55						
V	09.55 – 10.35		XI JB 2				
VI	10.35 – 11.15		XI JB 2				
VII	11.15 – 11.55		XI JB 2				
	11.55 – 12.40						
VIII	12.40 – 13.20		XI JB 2				
IX	13.20 – 14.00		XI JB 2				
X	14.00 – 14.40		XI JB 2				
	14.40 – 15.10						
XI	15.10 – 15.50		XI JB 2				
XII	15.50 – 16.30						

Mengetahui
 Guru Mata Pelajaran

Dra. Muryuniati
 NIP. 19610615 198503 2 012

Klaten, September 2015
 Guru PPL

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
 NIM. 1251124003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan
:
SMK Negeri 3 Klaten

Paket Keahlian
:
Tata Boga

Mata Pelajaran
:
Mengolah Dan Menyajikan Masakan Kontinental


Tahun Pelajaran
:
2015/2016

Semester
:
Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.
I	11 Agustus 2015	Teori Stock dan Soup	
II	25 Agustus 2015	Praktikum Stock (White Stock, White Chicken Stock, Brown Stock, Fish Stock), dilanjutkan dengan Ulangan Harian	
III	1 September 2015	Praktikum Thin soup dan National Soup	
IV	8 September 2015	Praktikum Thick Soup. Dan dilanjutkan dengan ulangan harian.	

Klaten, September 2015
Praktikan

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-002
		Status Revisi	0
	DAFTAR HADIR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran :

Kelas / Semester : XI Jasa Boga 2 /


Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN								JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8			
			TANGGAL								S	I	A
1	8406	ADI NUR JATI											
2	8407	ARI RIZKIANI											
3	8408	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA											
4	8410	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI											
5	8411	DITA MAHARANI											
6	8412	ERIKA DEWI CANDRA											
7	8413	ESTI MAULANI											
8	8414	EVI RATNAWATI											
9	8415	ISMA KUMALASARI											
10	8416	KHARISMA NUR PRIYANTI											
11	8417	KRIS WIDAYANTI											
12	8418	LAILATUNNI'MAH											
13	8419	LILY MAYLAWATI											
14	8420	LOLA TRIHASTUTI											
15	8421	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.											
16	8422	NOER SIANIDA											
17	8423	NUR HAZANAH											
18	8424	NUR IKA PRATIWI											
19	8425	NURIKA RAHMAWATI DEBORA											
20	8426	NURUL MUTIARA SARI											
21	8427	PARAMITHA MAHARDHIKA											
22	8428	REFLIA SUKMANINGSIH											
23	8429	RETNO RISKAWATI											
24	8430	RIKA DWI YULIANI											
25	8431	RISA DHEA ANANDA											
26	8432	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH											
27	8433	SHOFIYYAH SALMA											
28	8434	SISCA RAHMAWATI											
29	8435	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI											
30	8436	SUSILOWATI NURUL FATIMAH											
31	8437	TEGAR SETYO WICAKSONO											
32	8438	YHUDHEN CINDY APRILIANA											

Klaten, September 2015

Praktikan,

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 PAKET KEAHLIAN : Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
 MATA PELAJARAN : Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental
 KELAS/ SEMESTER : XI/1 dan 2

KOMPETENSI INTI :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dapat menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural, dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan dan kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya. 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin			Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya: <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

2 dari 1


Tanggal Terbit

1 Juli 2015


<p>tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<p>ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan 	<p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat susunan menu kontinental</p>		
<p>3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental Mengidentifikasi ruang lingkup negara, pola, susunan menu, contoh menu Negara-negara dalam lingkup Kontinental 	<ul style="list-style-type: none"> Makanan Kontinental 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	3 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya.	<ul style="list-style-type: none"> Membuat susunan menu makanan kontinental 		Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
<p>1.1. Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari</p>			Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya: <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes Tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat Kaldu	4 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	4 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

sebagai wujud implementasi sikap kerja.			<p>karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
3.2.Menganalisis Kaldu (Stock)	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock) • Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental • Mengklasifikasikan jenis stock sebagai berikut: <ol style="list-style-type: none"> 1. White chicken stock 2. White fish stock 3. White beef stock 4. Brown stock 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaldu (Stock) • Pembuatan kaldu (stock) 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	5 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

4.2.Membuat Kaldu (Stock)	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat kaldu (stock) 					
<p>1.1. Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>			<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan 	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat Sauce</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

6 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.			karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber.			
3.3.membedakan saus (sauce) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian saus Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria . Mengklasifikasikan jenis saus sebagai berikut: <ol style="list-style-type: none"> Bechamel sauce Velote sauce Demiglace sauce Hollandaise sauce Tomatto sauce Mayonaise sauce 	<ul style="list-style-type: none"> Saus dan turunannya Pembuatan saus dan turunannya 	<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan petanyaan <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
4.3. membuat saus (sauce) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> praktik membuat saus 					



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

7 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>1.1. Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>		<ul style="list-style-type: none"> Makanan pembuka (appetizer) Pembuatan makanan pembuka (appetizer) 	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. 	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat hidangan pembuka (appetizer)</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi
--	--	--	---	---	----------	---

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	8 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

3.4.menganalisis makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Mendesripsikan pengertian makanan pembuka (Appetizer) Mengidentifikasi jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil. Mengklasifikasikan hidangan pembuka sebagai berikut: Hidangan pembuka panas (hot appetizer) dan makanan pembuka dingin (cold appetizer) 		<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
4.4.Membuat makanan pembuka (appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan pembuka (appetizer) 					
1.1.Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman			<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental 	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

9 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat Salad</p>		
3.5.Menganalisis salad	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian salad Mengidentifikasi jenis-jenis,karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil. 	<ul style="list-style-type: none"> Salad Pembuatan salad 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	10 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

4.5.Menyiapkan salad	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat salad 		Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
<p>1.1.Mensyukuri nikmat tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menujukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari</p>			Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya: <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes Tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat Sanwich	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

11 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

sebagai wujud implementasi sikap kerja.			karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber.			
3.6.mendeskripsikan sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian sandwich Mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sandwich. 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich Pembuatan Sandwich 	<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok <p>Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</p>			
4.6.Membuat sandwich						
1.1.Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman			<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar bahan praktik alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

12 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menujukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat hidangan sayuran dan telur</p>		
<p>3.7.Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian hidangan sayuran dan telur Mengidentifikasi jenis-jenis,karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan,proses 	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	13 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	perubahan selama pengolahan, kriteria hasil • Macam-macam hidangan telur • Saus yang cocok dengan hidangan sayuran dan telur		Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
4.7.Membuat hidangan dari sayuran dan telur	• Praktik membuat hidangan sayuran dan telur					
1.1. Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli,	•		Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya: <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes Tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan,	3 minggu	• foto/film/gambar • bahan praktik • alat praktik buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

14 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.			Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. Mengasosiasi: <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 	keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat hidangan pasta		
3.8. mendeskripsikan hidangan pasta	<ul style="list-style-type: none"> mendeskripsikan pengertian hidangan pasta mengidentifikasi jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari pasta pembuatan hidangan dari pasta 				
4.8. Membuat hidangan dari pasta	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat hidangan pasta 					



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

15 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>1.1.Mensyukuri nikmat tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menujukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 		<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. • Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai 	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat hidangan dari unggas</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • bahan praktik • alat praktik buku referensi
---	---	--	---	---	-----------------	--



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

16 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

3.9.mendeskripsikan hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> • mendeskripsikan pengertian hidangan dari unggas • mengidentifikasi jenis-jenis, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama proses pengolahan, kriteria hasil • macam-macam hidangan unggas pada masakan kontinental 	<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari unggas • pembuatan hidangan dari unggas 	<p>sumber.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok <p>Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</p>			
4.9.Membuat hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik membuat hidangan dari unggas 					
1.1.Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.			<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • bahan praktik • alat praktik • buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

17 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menujukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber. <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan 	<p>kelompok</p> <p>Tes Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat hidangan dari daging</p>		
<p>3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging</p>	<ul style="list-style-type: none"> mendeskripsikan pengertian hidangan dari daging mengidentifikasi jenis-jenis, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama proses pengolahan, kriteria hasil 	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari daging pembuatan hidangan dari daging 				



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

18 dari 1

Tanggal Terbit


1 Juli 2015

	<ul style="list-style-type: none"> • macam-macam hidangan daging pada masakan kontinental 		Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
4.10. Membuat hidangan dari daging	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik membuat hidangan dari daging 					
<p>1.1.Mensyukuri nikmat Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan masakan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motifasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan masakan kontinental.</p> <p>2.2.Menujukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>			Mengamati: <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya: <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes Tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • bahan praktik • alat praktik • buku referensi

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	19 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.			sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. • Kerja kelompok untuk mengklasifikasikan makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber.	Tes Kinerja Membuat hidangan dari <i>seafood</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> • mendeskripsikan pengertian hidangan dari <i>sea food</i> • mengidentifikasi jenis-jenis, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama proses pengolahan, kriteria hasil • macam-macam hidangan <i>sea food</i> pada masakan kontinental 	<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari <i>sea food</i> • pembuatan hidangan dari <i>sea food</i> 	Mengasosiasi: <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan: <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> 					

Keterangan Sumber Belajar :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	20 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Mengetahui,
Kepala Sekolah

Martini, S.Pd.,M.Pd
NIP 19640324 199003 1 004

Klaten, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental

Kelas/Semester : XI/I

Materi Pokok : *Stock dan Soup*

Alokasi Waktu : 7*40 menit

A. Kompetensi Inti


- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 Menganalisis kaldu (*stock*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Aktif dalam pembelajaran
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Mendeskripsikan pengertian kaldu (*stock*)
- 5. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (*stock*)

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				


- Mendeskripsikan karakteristik/kriteria hasil kaldu (*stock*)
- Menjelaskan Alat dan bahan dalam pembuatan kaldu (*stock*)
- Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (*stock*)
- Mendeskripsikan fungsi kaldu (*stock*)

D. Tujuan Pembelajaran

- Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian kaldu (*stock*)
- Siswa mampu mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (*stock*)
- Siswa mampu mendeskripsikan karakteristik/kriteria kaldu (*stock*)
- Siswa mampu menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan kaldu (*stock*)
- Siswa mampu Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (*stock*)
- Siswa mampu Mendeskripsikan fungsi kaldu (*stock*)

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian kaldu (*Stock*)
 Kaldu (*stock*) merupakan dihasilan dari cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut.
- Jenis-jenis kaldu (*Stock*)
 Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu :
 - White Stock (Kaldu putih)
 Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.
 - Brown stock (Kaldu coklat)
 Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan tadi.
 Jenis tulang yang digunakan untuk pembuatan stock (kaldu) :
 - ✓ Beef
 - ✓ Veal
 - ✓ Fish
 - ✓ Chicken
 - ✓ Lamb

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

3. Alat dan bahan pembuatan kaldu (*Stock*)

Alat yang digunakan dalam pembuatan stock yaitu:

- Stock pot, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci-
Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.
- Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- Knife
Bone knife, pisau tulang.
Vegetable knife, pisau yang diguakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan
digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock
Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

Terdapat 5 komponen yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

- Tulang (*Bone*), tulang yang didunakan adalah tulang sapi, ayam, ikan.
- Daging
- Mire poix yang terdiri dari bawang bombay, wortel, dan seledri.
- Produk-produk asam, seperti tomat yang biasanya digunakan dalam pembuatan brown stock.
- Bouquette garnie, yang terdiri dari lada hitam, thyme, bay leaf, leek, yang biasanya dibungkus dengan cheesecloth dan diikat dengan tali.

4. Karakteristik/kriteria kaldu (*Stock*)

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- ✓ Kaldu Putin (White Stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- ✓ Kaldu Coklat (Brown Stock) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih todak berminyak/berlemak.

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.

5. Proses Penyimpanan Stock

- Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- ✓ Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
- ✓ Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangan sampai melebihi stock.
- ✓ Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata.
- Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri.
- Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot terebut.

6. Fungsi kaldu (*Stock*)
- a. Merangsang alat pencernaan
 - b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos
 - c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
 - d. Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit

F. Model/Metode Pembelajaran
Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. Guru memperkenalkan diri sebagai pertemuan awal dan mengecek kehadiran siswa. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami, pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan dan fungsi. 	15'
Kegiatan Inti	Mengamati: <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan gambaran tentang kaldu (stock) dan soup dengan menampilkan video tutorial pembuatan kaldu (stock) dan soup. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan 	240'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>membaca handout.</p> <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang kaldu (stock) dan soup Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai kaldu (stock) dan soup <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan tugas sebagai penguat ingatan yaitu pohon <i>mind mapping</i>. Guru meminta siswa membuat pohon <i>mind mapping</i> dengan tema stock dan soup Siswa mengerjakan dan mengambar pohon <i>mind mapping</i> sesuai dengan kreativitas masing-masing. Siswa diminta membuat pohon <i>mind mapping</i> di kertas HVS <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa membuat pohon <i>mind mapping</i>. <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengumpulkan tugas pohon <i>mind mapping</i> di pertemuan sebelumnya sebelum proses belajar dimulai. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta menyimpulkan materi kaldu (stock) dan soup Guru memberikan soal kepada siswa sebagai penguatan materi pembelajaran Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama. 	15'

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan media pembelajaran:

- Internet
- Modul
- LCD
- Kertas HVS
- Power Point
- Video Tutorial

Sumber Pembelajaran:

- Kristiyani Puspitarti. 2013. *Aneka Sup Kontinental*. Yogyakarta: PT Intan Sejati.

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	KALDU (STOCK)	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Suwarti Mochantoyo, dkk. 1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.
- Handout
- Internet

I. Penilaian Hasil Belajar

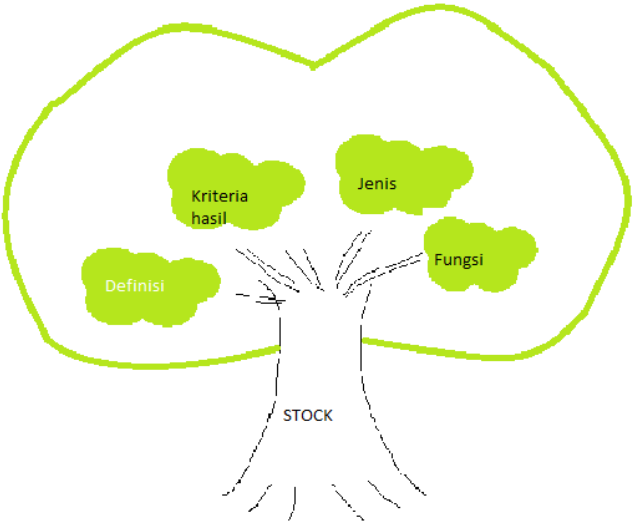
- Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
- Prosedur Penilaian

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A. Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran. 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan 1. Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock) 2. Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock)	Pengamatan	Selama Pembelajaran

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

J. Tugas Individu

Pohon mind mapping




Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHKAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental

Kelas/Semester : XI/I

Materi Pokok : *Soup*

Alokasi Waktu : 7*40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 Menganalisis berbagai *soup*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Aktif dalam pembelajaran
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Mendeskripsikan pengertian *soup*
- 5. Mendeskripsikan jenis-jenis *soup*
- 6. Mendeskripsikan fungsi *soup*
- 7. Mendeskripsikan karakteristik/kriteria hasil *soup*

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Menjelaskan Alat dan bahan dalam pembuatan soup
- Mendeskripsikan cara pembuatan soup
- Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang soup

D. Tujuan Pembelajaran

- Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian soup
- Siswa mampu mendeskripsikan jenis-jenis soup
- Siswa mampu mendeskripsikan fungsi soup
- Siswa mampu mendeskripsikan karakteristik/kriteria soup
- Siswa mampu menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan soup
- Siswa mampu Mendeskripsikan cara pembuatan soup
- siswa terampil dalam mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang soup

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian soup

Sup adalah suatu hidangan cair yang dibuat dengan menggunakan bahan cair dari kaldu (stock) dapat berwujud cair atau kental, diisi atau tidak diisi dengan bahan makanan lain.
- Jenis-jenis soup
 - Sup Jernih (*Clear Soup*)**, Adalah semua sup yang diolah dari bahan dasar kaldu jernih, baik disajikan polos (plain) atau diberi isi (garnish) bahan makanan lain.

Contoh hidangan clear soup:

- Chicken broth
- Paysanne soup
- Consome
- Onion soup
- Combination Soup
- Green Vegetable and Chicken Soup

- Sup Kental (*Thickened Soup*)**, Adalah sup yang dasar pembuatannya dengan menggunakan bahan pengental di dalamnya dapat berupa roux, kentang atau bahan lain yang mengandung zat tepung/strach.

Contoh sup kental:

- Shirmp bisque
- Veloute of asparagus
- Mushroom Soup

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Corn Soup
- b. Cream Soup**, Adalah sup yang dikentalkan dengan campuran mentega dan tepung (roux), cream atau bahan pengental lain dengan tambahan cream atau susu cair.
- Contoh hidangan cream soup:
- Cream of tomato soup
 - Cream of chicken soup
 - Onion cream soup
 - Potatoes cream soup
- c. Purre Soup**, Adalah sup yang bahan pengentalnya adalah bahan dasar dari sup itu sendiri yang diblender, sayuran yang dipakai dari jenis kacang-kacangan atau bahan yang banyak mengandung tepung.
- Contoh hidangan purre soup:
- Puree of carrot and potatoes soup
 - Puree of pumpkin soup
 - Puree of carrot soup
- d. Sup Nasional (*Misscellaneous*)**, Nasional sup yaitu sup yang mempunyai spesifikasi atau ciri khas suatu negara yang dikenal secara internasional.
- Contoh hidangan Sup Nasional (*Misscellaneous*):
- Minestrone soup dari italia
 - Polish bortsch soup dari rusia
 - Gulash soup dari hungaria

3. Fungsi Soup
- Fungsi soup adalah:
- Sebagai pembangkit selera makan, maka rasanya harus lezat, rupanya menarik dan bernilai gizi
 - Sebagai hidangan pembuka panas
 - Untuk menetralsir rasa tajam dari appetizer, sebelum hidangan berikutnya
 - Dapat dihidangkan sebagai hidanagn utama
4. Karakteristik dan kriteria hasil soup
- Kriteria hasil dari Clear Soup
- Ciri-ciri clear soup:
- Warnanya jernih
 - Aroma dan rasa kaldu masih menonjol
 - Tekstur cair
 - Tidak dikentalkan

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Karakteristik dari sup kental:
 - Warnanya keruh dan mengkilat
 - Teksturnya kental

- Karakteristik dari cream soup:
 - Warna keruh
 - Tekstur kental
 - Rasa cream menonjol

- Karakteristik dari purre soup:
 - Warna keruh dan kental
 - Rasa bahan utama menonjol

5. Alat dan bahan pembuatan soup
- Bahan yang digunakan dalam membuat soup terdiri dari beberapa jenis bahan yaitu
- a. Bahan dasar adalah kaldu / bahan cair
 - b. Bahan pengisi :
 - Berasal dari nabati (macam macam sayuran)
 - Berasal dari hewani (daging,unggas,hasil laut)
 - c. Bahan Pengental, terdiri dari tepung,puree dari sayuran,susu,cream dsb
- Bahan pemberi aroma dan rasa terdiri dari lada, garam dsb

F. Model/Metode Pembelajaran
Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. 3. Guru memperkenalkan diri sebagai pertemuan awal dan mengecek kehadiran siswa. 4. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. 5. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 6. Guru menyampaikan tujuan 	15'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami, pengertian, jenis, karakteristik, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan dan fungsi.	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan gambaran tentang kaldu (stock) dan soup dengan menampilkan video tutorial pembuatan kaldu (stock) dan soup. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca handout. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang kaldu (stock) dan soup Guru memberikan waktu untuk berdiskusi atau tanya jawab mengenai kaldu (stock) dan soup <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan tugas sebagai penguat ingatan yaitu pohon <i>mind maping</i>. Guru meminta siswa membuat pohon <i>mind maping</i> dengan tema stock dan soup Siswa mengerjakan dan mengambar pohon <i>mind maping</i> sesuai dengan kreativitas masing-masing. Siswa diminta membuat pohon <i>mind maping di kertas HVS</i> <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa membuat pohon <i>mind maping</i>. <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengumpulkan tugas pohon <i>mind maping</i> di pertemuan sebelumnya sebelum proses belajar dimulai. 	240'
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta menyimpulkan materi kaldu (stock) dan soup Guru memberikan soal kepada siswa sebagai penguatan materi pembelajaran Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, dan menutup pelajaran 	15'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	dengan doa bersama-sama.	

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan media pembelajaran:

- Internet
- Modul
- LCD
- Kertas HVS
- Power Point
- Video Tutorial

Sumber Pembelajaran:

- Kristiyani Puspitarti. 2013. *Aneka Sup Kontinental*. Yogyakarta: PT Intan Sejati.
- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Suwarti Mochantoyo, dkk. 1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Angkasa.
- Handout
- Internet

I. Penilaian Hasil Belajar

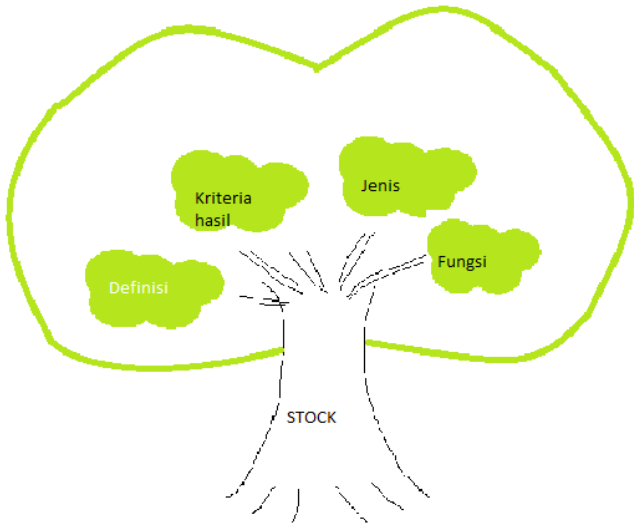
- Teknik Penilaian: Pengamatan, Hasil Diskusi
- Prosedur Penilaian

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	A. Sikap <ol style="list-style-type: none"> Terlihat aktif dalam pembelajaran. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama Pembelajaran
	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian kaldu (stock) Mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (stock) 	Pengamatan	Selama Pembelajaran

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7 *40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

J. Tugas Individu

Pohon mind mapping




Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Murvuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

A. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 Menganalisis kaldu (*stock*)

B. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian kaldu (*stock*)
- 5. Siswa mampu mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (*stock*)
- 6. Siswa mampu mendeskripsikan karakteristik kaldu (*stock*)
- 7. Siswa mampu menjelaskan bahan dalam pembuatan kaldu (*stock*)
- 8. Siswa mampu Menjelaskan alat dalam pembuatan kaldu (*stock*)
- 9. Siswa mampu Mendeskripsikan kriteria hasil dalam pembuatan kaldu (*stock*)
- 10. Siswa mampu Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (*stock*)
- 11. Siswa mampu Mendeskripsikan fungsi kaldu (*stock*)
- 12. Siswa mampu Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang kaldu (*stock*)


C. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Kaldu (*Stock*)

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya stock ditunjukkan dalam bahasa Perancis yang disebut Fond. Fond atau Fondamen dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu menyiapkan stock dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah stock. Pengertian stock menunjukan bahan cair yang jernih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstrasikan dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang,sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang lerdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut. Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa stock mempunyai tiga komponen dasar yaitu:

- ✓ Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada stock, nama stock diberikan berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.
- ✓ Sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada stock.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- ✓ Bumbu (seasoning) yang meningkatkan rasa pada stock. Stock saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk cube (dadu) kristal atau cairan.

2. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock.


Ada 5 (lima) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

- 1) Tulang
Tulang merupakan bahan terbanyak . Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (beef) , sapi muda (veal), ayam (chicken), ikan (fish) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam stock.
- 2) Daging
Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada chicken stock . Broth dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan basil sampingan dari daging atau ayam. Broth menunjukan bahan cair yang beraroma penuh dari proses simmer.
- 3) Mirepoix
Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. Mirepoix merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. Mirepoix memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari herb. White mirepoix dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur.
- 4) Produk-produk asam
Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan brown stock perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram.
- 5) Garam dan spice.
Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk mengekstrasikan flavor. Namun umumnya stock tidak menggunakan garam, garam baru ditambahkan apabila stock akan dijadikan soup atau saus. Demikian juga dengan herb dan spice hanya digunakan ringan-ringan saja, karena herb dan spice tidak pernah mendominasi stock. Biasanya herb dan spice ini diikat dalam kantong dari cheesecloth yang disebut sachet. Sachet diikat tali yang dipasangkan pada stock pot sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. Bouquet garni pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali bukan sesuai yang dimasukan ke dalam cheesecloth.

3. Macam macam Stock

Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

- 1) White Stock (Kaldu putih)

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	<i>STOCK DAN SOUP</i>		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

2) Brown stock (Kaldu coklat)

Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahanyang sudah digosongkan tadi.

Jenis tulang yang digunakan untuk pembuatan stock (kaldu) :

- ✓ Beef
- ✓ Veal
- ✓ Fish
- ✓ Chicken
- ✓ Lamb

4. Fungsi Stock (Kaldu)

- ✓ Merangsang alat pencernaan
- ✓ Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos
- ✓ Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
- ✓ Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit

Menyiapkan dan menyimpan kaldu (*stock*)

1. Prosedur Pembuatan White Stock

White Chicken Stock


Bahan:	
Tulang ayam	150 gr
Mire Poix:	
Bawang bombay	50 gr
Wortel	25 gr
Seledri	10 gr
Bouquette garnie:	
Black peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay leaf	1 lembar
Leek	1 batang
Air	1 Liter

Cara membuat:

- Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
- Tuangkan air blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih dan alatnya (*stock pot*)
- Letakkan tulang pada stock pot dan tambahkan air, masukkan mire poix dan bouquet garnie kemudian simmer selama 20-30 menit.
- Skimming busa yang timbul diatas permukaan selama proses memasak
- Saring stock ke dalam stock pot lainya yang bersih
- White stock siap digunakan

Proses penyimpanan stock:

- Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- ✓ Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
- ✓ Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangan sampai melebihi stock.
- ✓ Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata.
- Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri.
- Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot terebut.

2. Prosedur Pembuatan Brown Stock

Brown Stock


Bahan:	
Tulang sapi	250 gr
Mire Poix:	
Bawang bombay	50 gr
Wortel	25 gr
Seledri	10 gr
Bouquette garnie:	
Black peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay leaf	1 lembar
Leek	1 batang
Air	1 Liter
Minyak goreng	2 sdt

Cara Membuat:

- Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukkan dalam roasting pan berisi minyak
- Masukkan tulang sapi masak hingga gosong, tambahkan mire poix
- Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukkan ke dalam stock pot
- Tuang sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstraktif yang menempel sampai larut.
- Tuang kedalam tulang dan sayuran tambahkan siswa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquet garnie.
- Simmer selama 1,5-2jam
- Saring stock ke dalam stock pot lainyya yang bersih
- Broqn stock siap digunakan.

3. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock

- b. Stock pot, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci-
Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
- c. Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.
- d. Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.
- e. Knife

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Bone knife, pisau tulang.
- Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.
- f. Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.
- g. Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock
- h. Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

4. Kriteria Hasil Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- ✓ Kaldu Putin (White Stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- ✓ Kaldu Coklat (Brown Stock) ; agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih todak berminyak/berlemak.


Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.

5. Waktu Memasak

Perebusan kaldu yang lama dan perlahan-lahan diperlukan untuk melarutkan zat-zatekstraktif yang memberikan rasa dari bahan-bahan (mirepoix) yang digunakan. Jangka waktu yang diperlukan untuk merebus kaldu secara perlahan-lahan, tergantung pada jenis kaldu yang dibuat. Meskipun waktu pemasakan kaldu bervariasi, ini bergantung pada ukuran tulang yang digunakan;

- Kaldu Tulang Sapi : 5-6 jam
- Kaldu Tulang Ayam : 2-3 jam
- Kaldu Tulang Ikan : 20 menit

Jangan memasak tulang terlalu lama karena kalsium akan mulai terpisah dan kaldu akan menjadi keruh dan terasa pahit.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

SOUP

1. Pengertian Soup

Soup adalah makanan yang cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.

2. Jenis-jenis Soup

Soup dapat dibagi menjadi 4 jenis

1) Clear/Thin Soup

Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi. Contoh dari clear soup yaitu: *Bouillions, Consomme*.

2) Thick Soup

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup yang dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur.

3) Special Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa mempunyai aroma, rasa yang special dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula.

4) National/Regional Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.

3. Fungsi masakan Soup

a. untuk membangkitkan selera makan dan porsi kecil dalam arti boleh merupakan makanan pokok, rasanya lezat, menarik dan bernilai gizi.

b. pada jamuan makan berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appetizer atau untuk memasuki hidangan berikutnya.

c. dalam susunan menu indonesia sup termasuk dalam rangkaian empat sehat lima sempurna, dan merupakan kelengkapan gizi serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makan tidak tersangkut di kerongkongan atau tenggorokan.

4. Bahan Pembuat Soup

a. Bahan dasar adalah kaldu / bahan cair

b. Bahan pengisi :

- Berasal dari nabati (macam macam sayuran)
- Berasal dari hewani (daging, unggas, hasil laut)

c. Bahan Pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran, susu, cream dsb

d. Bahan pemberi aroma dan rasa terdiri dari lada, garam dsb.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	STOCK DAN SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

5. Cara Pembuatan

BASIC CONSOMME

BAHAN	JUMLAH	POTONGAN
1. Meat clarification	500 gr	
Daging sapi	2 dl	Chopped
Ice water	100 gr	
Carrots	50 gr	Kecil-kecil
Celery	100 gr	Kecil-kecil
Leek	2btr	Kecil-kecil
Egg white	3L	
2. Beef stock		
3. Salt & pepper		
4. Thyme, bay leaf		
5. Clove	1 bh	
6. Brownd onion		

Prosedur :

- Meat Clarification
 - Masukkan daging dalam grinder tambahkan potongan sayuran
 - Tambahkan putih telur dan air, bumbui, aduk rata
 - Simpan dalam almari selama semalam
- Masukkan meat clarification dalam stock pot, masukkan beef stock dingin, simmer selama 3 jam tidak boleh diaduk
- Saring dan panaskan kembali jika hendak dihidangkan tambahkan garnish


Puree Of Carrots Soup

Bahan	Jumlah	Potongan
Carrots	800 gr	Potong kecil
Potatoes	400 gr	
Leek	100 gr	
Onion	100 gr	
Margarine	30 gr	
White stock	3 ltr	
Salt	1 sdm	
Pepper	½ sdt	
Cream	1 dl	

Prosedur :

1. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, saute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat.
2. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran lunak (± ½ jam)
3. Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci.
4. Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream.
5. Hidangkan panas dan taburi wortel brunois (1 mm) yang sudah direbus

6. Penyajian Soup

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	<i>STOCK DAN SOUP</i>		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- a. pada makanan kontinental penyajian soup disajikan sebelum makanan pokok atau setelah cold appetizer pada makan siang dan makan malam.
- b. pada susunan menu indonesia disajikan serempak dengan makanan lain.

7. Tempat Penyajian

Sup disajikan dalam mangkok dengan dua telingaagar tidak tumpah atau dihidangkan dengan piring cekung tanpa telinga (piring soup).

8. Volume penyajian dan Suhu Penyajian

Soup dalam hidangan kontinental disajikan pada suhu 200cc – 250 ccuntuk satu orang, dan disajikan dengan suhu penyajian 70°C untuk soup panas dan 5°C untuk soup dingin.

Mengolah Makanan Kontinental

Stock dan Soup

Disusun oleh:
Fakhriyan Sefti Adhaghassani
PPL UNY 2015

Tujuan Pembelajaran

Pengertian Stock

Jenis-jenis Stock

Alat dan Bahan Pembuatan Kaldu

Karakteristik dan Kriteria

Fungsi Kaldu

Stock and Soup

Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian kaldu (*stock*)
2. Siswa mampu mendeskripsikan jenis-jenis kaldu (*stock*)
3. Siswa mampu mendeskripsikan karakteristik/kriteria kaldu (*stock*)
4. Siswa mampu menjelaskan alat dan bahan dalam pembuatan kaldu (*stock*)
5. Siswa mampu Mendeskripsikan cara penyimpanan kaldu (*stock*)
6. Siswa mampu Mendeskripsikan fungsi kaldu (*stock*)
7. Siswa mampu Mendeskripsikan pengertian soup
8. Siswa mampu Mengidentifikasi jenis jenis soup
9. Siswa mampu Mengidentifikasi ciri ciri serta bahan pembuatan soup
10. Siswa mampu Mendeskripsikan cara pembuatan soup

Pengertian Stock

Stock merupakan bahan cair yang jernih, kental, diaaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan dari daging, baik sapi, ayam ikan, maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Jenis-jenis Stock

Alat dan Bahan Pembuatan Kaldu

Gambar 4.5.2 : Muslin cloth

Alat dan Bahan
Pembuatan Kaldu



CARA
PENYIMPANAN



Karakteristik dan
Kriteria



- Jernih
- Bening
- Bersih tidak berlemak

Karakteristik dan
Kriteria



- Agak Kekentalan
- Jernih
- Bersih tidak berlemak

1. Merangsang alat pencernaan
2. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos
3. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
4. Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit

Fungsi Kaldu



Pengertian Soup

Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian

Jenis-jenis Soup


Clear Soup



Jenis-jenis Soup

Thick Soup



	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental

Kelas/Semester : XI/I

Materi Pokok : *Stock*

Alokasi Waktu : 7*40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.2 Membuat kaldu (*stock*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Aktif dalam pembelajaran
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Melakukan praktik membuat kaldu (*stock*).

D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

4. Siswa mampu mempraktikkan berbagai jenis *stock* (kaldu) dan *soup*.

E. Materi Pembelajaran

1. Pembuatan kaldu (*stock*)

Brown Stock

Bahan:	
Tulang Sapi	80 gr
Mire Poix:	
Onion	25gr
Carrot	12,5gr
Celery	5gr
Bouquette Garnie	
Black Peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay Leaf	1 Lembar
Leek	1 Batang
Air	1 Liter
Minyak goreng	2 sdt
Tomatto paste	

Cara Membuat:


- Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukkan dalam roasting pan berisi minyak.
- Masukkan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mire poix
- Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukkan ke dalam panci perebus (stock pot)
- Tuangkan sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstraktif yang menempel sampai larut (to deglate)
- Tuangkan kedalam tulang dan sayuran tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquet garnie
- Simmer selama 1,5 – 2 jam
- Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- Brown stock siap digunakan.

White Stock

Bahan:	
Tulang sapi	80 gr
Mire Poix:	
Onion	50 gr
Carrot	25 gr
Celery	10 gr
Bouquette Garnie	
Black Peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay Leaf	1 Lembar
Leek	1 Batang
Air	5 Liter

Cara Membuat:

- Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
- Tuangkan air bekas blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih beserta alatnya (stock pot)

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Letakkan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4L), rnie masukkan mire poix dan bouquette garnie serta simmer selama 20-30 menit
- Skim busa yang tibul diatas permukaan selama proses memasak
- Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- White stock siap digunakan.

White Chicken Stock

Bahan:

Tulang Ayam 250 gr

Mire Poix:

Onion 50 gr

Carrot 25 gr

Celery 10 gr

Bouquette Garnie

Black Peppercron 3 biji

Thyme 1 gr

Bay Leaf 1 Lembar

Leek 1 Batang

Air 5 Liter

Cara Membuat:

- Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
- Tuangkan air bekas blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih beserta alatnya (stock pot)
- Letakkan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4L), rnie masukkan mire poix dan bouquette garnie serta simmer selama 20-30 menit
- Skim busa yang tibul diatas permukaan selama proses memasak
- Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- White stock siap digunakan.

Fish Stock

Bahan:

Tulang Ayam 500 gr

Mire Poix:

Onion 50 gr

Carrot 25 gr

Celery 10 gr

Bouquette Garnie

Black Peppercron 3 biji

Thyme 1 gr

Bay Leaf 1 Lembar


Leek 1 Batang

Air 5 Liter

Minyak goreng 2 sdt

Cara Membuat:

- Siapkan ikan yang sudah difillet, gunakan tulangnya
- Panaskan minyak dalam stock pot
- Masukkan tulang ikan
- Masukkan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herbb and spice, aduk selama 5 menit

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer selama 20 menit, saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih
- White fish stock siap digunakan.

F. Model/Metode Pembelajaran
Praktikum

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Siswa mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk praktikum Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan penjelasan K3 dan prosedur kerja sebelum praktik. Siswa mengamati bahan yang dipergunakan dalam pembuatan soup Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik soup Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat soup. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca jobsheet. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepsi untuk mengingat kembali materi yang sudah disampaikan sebelumnya, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang kaldu (stock) dan soup yang akan dipraktikkan. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 3 siswa Tiap kelompok mendapatkan tugas untuk membuat stock yang telah dibagi dalam 	240'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>kelompok. Tugas diselesaikan berdasarkan jobsheet atau lembar kerja yang telah dibagikan.</p> <p>3. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong siswa untuk terlibat aktif dalam kegiatan praktik.</p> <p>4. Beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktiknya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>1. Siswa menghidangkan hasil praktik, guru memberikan nilai dan evaluasi mengenai produk yang dihasilkan.</p> <p>2. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai macam-macam stock dan tahapan-tahapan pembuatannya.</p>	
Penutup	<p>1. Guru mengevaluasi hasil kerja siswa saat praktik.</p> <p>2. Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya mengenai kegiatan praktikum.</p> <p>3. Guru memberikan tes evaluasi di akhir pembelajaran</p> <p>4. Siswa merapikan area kerja</p> <p>5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, evaluasi kegiatan praktikum dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama.</p>	15'


H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan media pembelajaran:

- Jobsheet

I. Penilaian Hasil Belajar

- Teknik penilaian: Pengamatan, Hasil praktikum
- Prosedur penilaian:

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Lembar Evaluasi

Jeni soal: Essay

1. Apa yang dimaksud dengan stock?
2. Sebutkan komponen bahan yang menjadi bahan dasar pembuatan stock!
3. Sebutkan dan jelaskan kriteria macam-macam stock!
4. Jelaskan alur pembuatan white chicken stock!
5. Sebutkan contoh hidangan yang menggunakan bahan dasar stock!

Jawaban

1. Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya keluar dalam cairan tersebut.
2. Komponen bahan yang menjadi bahan dasar pembuatan stock adalah:
 - Tulang (Bone): Tulang yang digunakan adalah tulang ayam, sapi, kambing
 - Mirepoix: terdiri dari wortel, bawang bombay, seledri
 - Bouquette garnie: lada hitam utuh, thyme, bay leaf, leek
 - Air
 - Produk asam: lemon atau tomat, digunakan dalam pembuatan fish stock dengan tujuan menghilangkan bau amis.
3. Macam-macam stock:
 - White Stock (Kaldu putih)
Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.
 - Brown stock (Kaldu coklat)
Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahanyang sudah digosongkan tadi.
4. – Siapkan tulang ayam, bersihkan
 - Panaskan air hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
 - Buang air blanching
 - Letakkan tulang pada stock pot dan tambahkan air, masukkan mire poix dan bouquet garnie kemudian simmer selama 30 menit
 - Skimming busa yang timbul diatas permukaan selama memasak
 - Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih.
5. Contoh hidangan dengan bahan dasar stock yaitu:
 - Brown stock: Consomme
 - White stock: Vegetable soup, cream soup,

Rubrik Penilaian Soal Remedial Mata Pelajaran Boga Dasar

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang,	Menjelaskan pengertian stock dengan lengkap dan benar.	20

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

	sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya keluar dalam cairan tersebut.		
E2	<p>Komponen bahan yang menjadi bahan dasar pembuatan stock adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulang (Bone): Tulang yang digunakan adalah tulang ayam, sapi, kambing - Mirepoix: terdiri dari wortel, bawang bombay, seledri - Bouquette garnie: lada hitam utuh, thyme, bay leaf, leek - Air - Produk asam: lemon atau tomat, digunakan dalam pembuatan fish stock dengan tujuan menghilangkan bau amis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika menyebutkan 5 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menyebutkan 4 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 3 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 2 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 1 poin dengan penjelasan yang benar 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p>
E3	<p>Macam-macam stock:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ White Stock (Kaldu putih) <p>Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brown stock (Kaldu coklat) <p>Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahanyang sudah digosongkan tadi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jika menyebutkan dan menjelaskan 2 macam stock dengan benar. - Jika menyebutkan dan menjelaskan 1 macam stock dengan benar - Jika hanya menyebutkan 2 jenis stock tanpa penjelasan - Jika hanya menyebutkan 1 jenis stock tanpa penjelasan 	<p>20</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p>
E4	<ul style="list-style-type: none"> – Siapkan tulang ayam, bersihkan - Panaskan air hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching - Buang air blanching - Letakkan tulang pada stock pot dan tambahkan air, masukkan mire poix dan bouquet garnie kemudian simmer selama 30 menit - Skimming busa yang timbul diatas permukaan selama memasak 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika menjelaskan alur pembuatan stock dengan benar hingga stock siap disajikan - Jika menjelaskan alur pembuatan stock hanya sampai proses skimming - Jika menjelaskan alur pembuatan stock hanya sampai proses pemberian mire poix dan bouquet garnie - Jika menjelaskan alur pembuatan stock hanya sampai proses blanching - Jika hanya mampu menyebutkan 	<p>20</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p>

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHKAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	KALDU (STOCK)		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

	- Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih.	bahan-bahan pembuatan stock	1
E5	Contoh hidangan dengan bahan dasar stock yaitu: <ul style="list-style-type: none"> - Brown stock: Consomme - White stock: Vegetable soup, cream soup, 	- Jika menyebutkan 2 macam stock dengan contoh sajian makanan	20
		- Jika menyebutkan 1 macam stock dengan contoh sajian makanan	10

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015
- 2. Nama Masakan : Brown Stock
- 3. Resep

Brown Stock

Bahan:	
Tulang Sapi	250 gr
Mire Poix:	
Onion	50 gr
Carrot	25 gr
Celery	10 gr
Bouquette Garnie	
Black Peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay Leaf	1 Lembar
Leek	1 Batang
Air	1 Liter
Minyak goreng	2 sdt

Cara Membuat:

- 1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukkan dalam roasting pan berisi minyak.
- 2. Masukkan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mire poix
- 3. Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukkan ke dalam panci perebus (stock pot)
- 4. Tuangkan sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstraktif yang menempel sampai larut (to deglate)
- 5. Tuangkan kedalam tulang dan sayuran tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquet garnie
- 6. Simmer selama 1,5 – 2 jam
- 7. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- 8. Brown stock siap digunakan.

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang Sapi	250 gr	Rp. 60.0000/kg	Rp. 15.000
2.	Bawang bombay	50 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gr	Rp. 8.0000/kg	Rp. 200
4.	Seledri	10 gr	Rp. 5.000/ikat	Rp. 200
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 150
6.	Thyme	1 gr	Rp. 8.000/bgks	Rp. 250
7.	Bay Leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 200
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 200
9.	Air	1 L`	-	-
10	Minyak goreng	2 sdt	Rp. 16.000	Rp. 200
Total Harga				Rp. 17.400

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Roasting pan	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical Strainer	1	Stainless steel
7.	Chopping Board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	keramik

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5	Memotong sayuran dan mirepoix	5'
6	Menggosongkan (roasting) tulang	20'
7	Merebus tulang unuk brown stock	20'
8	Mengambil zat ekstraktif	5'
9	Simmer brown stock	25'
10	Menyaring stock	5'
11	Penyajian brown stock	10'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
15	Waktu	210 menit

7. Kalkulasi harga

Harga bahan

= 17.400

BBM 10%

= 1.740

Penyusutan 5%

= 870

+

Harga Pokok

= 20.010

Laba 10%

= 2001

+

Harga jual 1

= 22.011

Pajak 10%

= 2201,1

+

Harga jual 2

= 24.212,1

Harga jual dibulatkan

menajdi Rp. 24.000

8. Gambar produk



JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015
- 2. Nama Masakan : White Chicken Stock
- 3. Resep

White Chicken Stock

Bahan:	
Tulang Ayam	150 gr
Mire Poix:	
Onion	50 gr
Carrot	25 gr
Celery	10 gr
Bouquette Garnie	
Black Peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay Leaf	1 Lembar
Leek	1 Batang
Air	5 Liter

Cara Membuat:

- 1. Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
- 2. Tuangkan air bekas blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih beserta alatnya (stock pot)
- 3. Letakkan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin (4L), rnje masukkan mire poix dan bouquette garnie serta simmer selama 20-30 menit
- 4. Skim busa yang tibul diatas permukaan selama proses memasak
- 5. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- 6. White stock siap digunakan.

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ayam	150 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 2.400
2.	Bawang bombay	50 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gr	Rp. 8.0000/kg	Rp. 200
4.	Seledri	10 gr	Rp. 5.000/ikat	Rp. 200
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 150
6.	Thyme	1 gr	Rp. 8.000/bgks	Rp. 250
7.	Bay Leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 200
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 200
9.	Air	1 L`	-	-
Total Harga				Rp. 4.600

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical Strainer	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	keramik

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5	Memotong sayuran dan mirepoix	5'
6	Blanching Tulang	20'
7	Merebus tulang unuk white stock	20'
8	Mengambil zat ekstraktif	5'
9	Simmer brown stock	25'
10	Menyaring stock	5'
11	Penyajian white stock	10'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
15	Waktu	210 menit

7. Kalkulasi harga

Harga bahan	= 9.600	
BBM 10%	= 960	
Penyusutan 5%	= 480	+
		<hr/>
Harga Pokok	= 11.040	
Laba 10%	= 1.104	+
		<hr/>
Harga jual 1	= 12.144	
Pajak 10%	= 1214,4	+
		<hr/>
Harga jual 2	= 13.358,4	
Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 13.500		

8. Gambar produk



JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015
- 2. Nama Masakan : White Fish Stock
- 3. Resep

White Fish Stock

- Bahan:**
- Tulang Ayam 500 gr
- Mire Poix:**
- Onion 50 gr
 - Carrot 25 gr
 - Celery 10 gr
- Bouquette Garnie**
- Black Peppercron 3 biji
 - Thyme 1 gr
 - Bay Leaf 1 Lembar
 - Leek 1 Batang
 - Air 5 Liter
 - Minyak goreng 2 sdt

Cara Membuat:

- 1. Tulang ikan dipotong kecil-kecil
- 2. Panaskan minyak dalam stock pot
- 3. Masukkan tulang ikan
- 4. Masukkan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herbb and spice, aduk selama 5 menit
- 5. Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer selama 20 menit, saring dan simpan dalam countainer atau stock pot yang sudah bersih
- 6. White fish stock siap digunakan.

7. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang ikan kakap	500 gr	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gr	Rp. 8.0000/kg	Rp. 200
4.	Seledri	10 gr	Rp. 5.000/ikat	Rp. 200
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 150
6.	Thyme	1 gr	Rp. 8.000/bgks	Rp. 250
7.	Bay Leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 200
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 200
9.	Air	1 L`	-	-
Total Harga				Rp. 9.900

8. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical Strainer	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	keramik

9. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10'
5	Memotong sayuran dan mirepoix	5'
6	Blanching Tulang	20'
7	Merebus tulang unuk fish stock	20'
8	Mengambil zat ekstraktif	5'
9	Simmer fish stock	25'
10	Menyaring stock	5'
11	Penyajian fish stock	10'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
15	Waktu	210 menit

10. Kalkulasi harga

Harga bahan	= 9.900	
BBM 10%	= 990	
Penyusutan 5%	= 495	+
Harga Pokok	= 11.385	
Laba 10%	= 1.1138,5	+
Harga jual 1	= 12.523,5	
Pajak 10%	= 1252,35	+
Harga jual 2	= 13.775,85	
Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000		

JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 18 Agustus 2015
- 2. Nama Masakan : White Beef Stock
- 3. Resep

White Beef Stock

Bahan:	
Tulang Sapi	80 gr
Mire Poix:	
Onion	50 gr
Carrot	25 gr
Celery	10 gr
Bouquette Garnie	
Black Peppercron	3 biji
Thyme	1 gr
Bay Leaf	1 Lembar
Leek	1 Batang
Air	5 Liter

Cara Membuat:

- 1. Panaskan air 1,5 L hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
- 2. Tuangkan air bekas blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih beserta alatnya
- 3. Letakkan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air dingin, masukkan mire poix dan bouquet garnie serta simmer selama 20-30 menit
- 4. Skim busa yang timbul diatas permukaan selama proses memasak
- 5. Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih
- 6. White stock siap disajikan

7. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Tulang sapi	80 gr	Rp. 60.000/kg	Rp. 7.500
2.	Bawang bombay	50 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	25 gr	Rp. 8.0000/kg	Rp. 200
4.	Seledri	10 gr	Rp. 5.000/ikat	Rp. 200
5.	Black peppercron	3 butir	Rp. 15.000/btl	Rp. 150
6.	Thyme	1 gr	Rp. 8.000/bgks	Rp. 250
7.	Bay Leaf	1 lembar	Rp. 12.000/btl	Rp. 200
8.	Leek	1 batang	Rp. 1.000/ikat	Rp. 200
9.	Air	1 L`	-	-
Total Harga				Rp. 9.900

8. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
4.	Skimmer	1	Stainless steel
5.	Conical Strainer	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	keramik

9. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10’
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Membersihkan dan memotong tulang dari lemak	10’
5	Memotong sayuran dan mirepoix	5’
6	Blanching Tulang	20’
7	Merebus tulang unuk white beef stock	20’
8	Mengambil zat ekstraktif	5’
9	Simmer fish stock	25’
10	Menyaring stock	5’
11	Penyajian white beef stock	10’
12	Penilaian	15’
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45’
14	Evaluasi	15’
15	Waktu	210 menit

10. Kalkulasi harga

Harga bahan	= 9.900	
BBM 10%	= 990	
Penyusutan 5%	= 495	+
Harga Pokok	= 11.385	
Laba 10%	= 1.1138,5	+
Harga jual 1	= 12.523,5	
Pajak 10%	= 1252,35	+
Harga jual 2	= 13.775,85	
Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 14.000		

DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
 Kelas/Semester : XI Boga II/Gasal

NO	Nama	stock					Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		1	2	3	4	5			
1	ADI NUR JATI	80	80	80	80	81		401	80,2
	ARI RIZKIANI	80	80	80	80	81		401	80,2
	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA	80	80	80	80	81		401	80,2
2	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI	80	80	81	81	80		402	80,4
	DITA MAHARANI	80	80	81	81	80		402	80,4
	ERIKA DEWI CANDRA	80	80	81	81	80		402	80,4
3	ESTI MAULANI	80	80	80	80	81		401	80,2
	EVI RATNAWATI	80	80	80	80	81		401	80,2
	ISMA KUMALASARI	80	80	80	80	81		401	80,2
4	KHARISMA NUR PRIYANTI	90	90	90	90	90		450	90
	KRIS WIDAYANTI	90	90	90	90	90		450	90
	LAILATUNNI'MAH	90	90	90	90	90		450	90
5	LILY MAYLAWATI	80	82	90	85	85		422	84,4
	LOLA TRIHASTUTI	80	82	90	85	85		422	84,4
	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.	80	82	90	85	85		422	84,4
6	NOER SIANIDA	90	90	90	90	90		450	90
	NUR HAZANAH	90	90	90	90	90		450	90
	NUR IKA PRATIWI	90	90	90	90	90		450	90
7	NURIKA RAHMAWATI DEBORA	85	85	85	85	85		425	85
	NURUL MUTIARA SARI	85	85	85	85	85		425	85
	PARAMITHA MAHARDHIKA	85	85	85	85	85		425	85
8	REFLIA SUKMANINGSIH	85	85	85	85	85		425	85
	RETNO RISKAWATI	85	85	85	85	85		425	85
	RIKA DWI YULIANI	85	85	85	85	85		425	85
9	RISA DHEA ANANDA	84	84	84	84	84		420	84
	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	84	84	84	84	84		420	84
	SHOFIYYAH SALMA	84	84	84	84	84		420	84
10	SISCA RAHMAWATI	85	85	85	85	85		425	85
	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	85	85	85	85	85		425	85
	SUSILOWATI NURUL FATIMAH	85	85	85	85	85		425	85
11	TEGAR SETYO WICAKSONO	84	84	84	84	84		420	84
	Yudhen Cindy Apriliana	84	84	84	84	84		420	84

1. Arooma
2. Rasa
3. Warna
4. Tekstur
5. Keseimbangan komponen

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati
 NIP. 19610615 198503 2 012

LEMBAR NILAI SIKAP

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : XI Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : M2K
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama	Komponen Nilai Sikap (skor 1-4)																							
		Observasi								Diri Sendiri								Antar Teman							
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
1	ADI NUR JATI																								
2	ARI RIZKIANI																								
3	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA																								
4	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI																								
5	DITA MAHARANI																								
6	ERIKA DEWI CANDRA																								
7	ESTI MAULANI																								
8	EVI RATNAWATI																								
9	ISMA KUMALASARI																								
10	KHARISMA NUR PRIYANTI																								
11	KRIS WIDAYANTI																								
12	LAILATUNNI'MAH																								
13	LILY MAYLAWATI																								
14	LOLA TRIHASTUTI																								
15	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.																								
16	NOER SIANIDA																								
17	NUR HAZANAH																								
18	NUR IKA PRATIWI																								
19	NURIKA RAHMAWATI DEBORA																								
20	NURUL MUTIARA SARI																								
21	PARAMITHA MAHARDHIKA																								
22	REFLIA SUKMANINGSIH																								
23	RETNO RISKAWATI																								
24	RIKA DWI YULIANI																								
25	RISA DHEA ANANDA																								
26	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH																								
27	SHOFIYYAH SALMA																								
28	SISCA RAHMAWATI																								
29	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI																								
30	SUSILOWATI NURUL FATIMAH																								
31	TEGAR SETYO WICAKSONO																								
32	YUDHEN CINDY APRILIANA																								

Keterangan:

- 1. Sikap spiritual
- 2. Sikap Jujur
- 3. Sikap disiplin
- 4. Sikap tanggung jawab
- 5. Sikap toleransi
- 6. Sikap kerjasama
- 7. Sikap santun
- 8. Sikap peduli lingkungan

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI/I
Materi Pokok : *Soup*
Alokasi Waktu : 7*40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.2 Membuat Soup

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Aktif dalam pembelajaran
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Melakukan praktik membuat berbagai jenis *soup*

D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	SOUP	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

4. Siswa mampu mempraktikkan berbagai jenis *soup*.

E. Materi Pembelajaran

Minestrone Soup

Hasil : 10 porsi



Bahan :

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Mentega | 150 gr |
| 2. Bawang bombay | 100 gr |
| 3. Daun bawang | 150 gr |
| 4. Wortel | 100 gr |
| 5. Seledri | 100 gr |
| 6. Kol | 200 gr |
| 7. Kentang | 200 gr |
| 8. Nasi | 30 gr |
| 9. Spaghetty | 30 gr (potong 3 cm) |
| 10. Kacang merah rebus | 50 gr |
| 11. Puree Tomat | 40 gr |
| 12. Tomat | 100 gr |
| 13. Stock / kaldu | 3 – 4 liter |
| 14. Pesto : | |
| Butter | 50 gr |
| Bawang putih | 3 siung |
| Oregano (marjoram) | 1 gr |
| Basil | 1 gr |

Cara Membuat:

1. Lelehkan mentega, tumis bawang bombay dan daun bawang
2. Tambahkan wortel,seledri,kol lalu tumis
3. Masukkan puree tomat,tomat dan stock/ kaldu , simmer
4. Masukkan spaghetty,kentang,nasi,kacang merah rebuslalu rimmer 30 menit
5. Untuk membuat PESTO : campurkan butter,bawang putih,oregano,basil,tekan tekan sampai bahan tercampur dan lunak. Tambahkan pesto sebelum soup disajikan.


Chicken Broth

Hasil : 2 porsi



Nama Bahan:

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Daging ayam | 120 gr |
| 2. Daun bawang | 60 gr |
| 3. Wortel | 50 gr |
| 4. Lobak | 40 gr |
| 5. Seledri | 30 gr |

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

6. Mentega

1 sdm
7. Kaldu *ayam*

½ liter
8. Beras

1 sdm
9. Parsley

1 sdm
10. Garam dan lada

sck

- Cara Membuat

:
1. Batlah kaldu ayam

2. Cuci, kupas dan potong semua sayuran membentuk kubus 1 x 1 cm

3. Panaskan mentega dan tumis semua sayuran sampai layu

4. Tuangkan kaldu kedalamnya dan simmer selama 30 menit

5. Tambahkan beras dan biarkan sampai matang

6. Tambahkan daging ayam yang sudah dipotong dadu

7. Hidangkan panas dengan hiasan parsley diatasnya

Gaspacho Andalouse

Hasil : 5 porsi

- Nama Bahan :

1. Timun

150 gr

2. Tomat

125 gr

3. Onion

50 gr

4. Paprika Hijau

75 gr

5. Bawang Putih

1 siung

6. Tepung Roti

50 gr

7. Tomat puree / juice

50 gr

8. Vinegar

2 dl / sck

9. Tabasco

sck

10. Salad oil

¼ sdt

11. Chives (kucai)

15 gr

12. French bread

5 slice

- Cara Membuat:

1. Timun, tomat ,paprika hijau kupas dan buang bijinya

2. Semua sayuran dan tomat dicampur kemudian dihancurkan dengan blender

3. Tempatkan soup pada bowl tambahkan bread crumb(tepung roti), salad oil,vinegar, tabasco dan garam secukupnya dan aduk rata

4. Dinginkan selama 2 -3 jam sebelum dihidangkan

5. Hidangkan pada suhu dingin , hias dengan potongan kucai dan toast butter garlic bread

Clear Vegetable Soup

Hasil : 2 porsi



- Nama Bahan :

1. Daging ayam

25 gr

2. Wortel


25 gr

3. Kol

15 gr

4. Buncis

20 gr

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- | | |
|---------------------|-----------|
| 5. Beras | 25 gr |
| 6. White beef stock | ½ liter |
| 7. Bawang bombay | 15 gr |
| 8. Daun bawang | 1 tangkai |
| 9. Margarine | 1 sdt |
| 10. Lada,garam | sck |
| 11. Seledri cincang | ½ sdt |

Cara Membuat :

1. Rebus daging bersama sama waktu membuat white beef stock sampai lunak
2. Angkat daging, potong berbentuk dadu 1 cm
3. Iris sayuran dadu 1 x 1 cm
4. Sautee bawang bombay sampai layu
5. Tambahkan white beef stock dan beras,rebuss sampai lunak dan tambahkan sayuran.
6. Hidangkan sop panas panas dalam piring soup,taburi seledri cincang

Consomme Royal

Hasil : 2 Porsi



Bahan :

- Telur 1 butir
- Susu 100 ml
- garam ¼ sdt
- Consomme 500 cc

Cara Membuat :

1. Kocok telur hingga tercampur rata,
2. Tambahkan susu dan garam, aduk kembali hingga tercampur. Saring
3. Masukkan dalam loyang, yang sudah dioles dengan margarine
4. Lalu selesaikan dengan teknik olah, sebagai berikut :
 - a. Kukus (Steam) dengan alat pengukus .
 - b. Atau dapat menggunakan teknik Au bain Marie, yaitu panaskan air dalam stock pot yang diatasnya diberi baskom yang berisi kocokan telur dan susu, aduk hingga rata dan matang
 - c. Masukan adonan dalam alumunium foil oven dengan loyang yang diberi air

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	SOUP	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

Consomme Colbert
Untuk 2 porsi

- Nama Bahan :
- 1. Basic Consomme 500 cc
 - 2. Telur 3 butir
 - 3. Vinegar sck

- Cara Membuat:
- 1. Buatlah 2 buah poach egg.
 - 2. 1 butir telur dibuat dadar tipis digunakan sbg isian soup
 - 3. Masukkan kedalam soup cup lalu isi dengan poach egg

Consomme Julienne
Hasil : 2 porsi



- Nama bahan :
- 2. Consomme 500 cc
 - 3. Wortel (carrot) 20 gram
 - 4. Kentang (potatoes) 30 gram
 - 5. Loncang (leek) 1 batang
 - 6. Garam sck

- Cara membuat :
- 1. Bersihkan sayuran, cuci, potong secara julienne.
 - 2. Rebus sayuran secara terpisah, beri sedikit garam, kemudian tiriskan.
 - 3. Atur sayuran dalam soup cup, kemudian tuangi dengan consomme.

Consomme Du Barry
Hasil : 2 porsi

- Nama Bahan :
- 1. Basic Consomme 500 cc
 - 2. Bunga Kol 50 gr
 - 3. Garam sck

- Cara Membuat:
- 1. Bunga kol dicuci lalu dipotong
 - 2. Rebus dalam air mendidih yang sudah diberi garam
 - 3. Sajikan sebagai isian basic consomme

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

F. Model/Metode Pembelajaran
Praktikum

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk praktikum 2. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 3. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. 4. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. 5. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 7. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan K3 dan prosedur kerja sebelum praktik. 2. Siswa mengamati bahan yang dipergunakan dalam pembuatan soup 3. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik soup 4. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat soup. 5. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca jobsheet. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai apresepsi untuk mengingat kembali materi yang sudah disampaikan sebelumnya, siswa diminta untuk berpikir sebentar soup yang akan dipraktikkan. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 3 siswa 2. Tiap kelompok mendapatkan tugas untuk membuat soup yang telah dibagi dalam kelompok. Tugas diselesaikan berdasarkan jobsheet atau lembar kerja yang telah dibagikan. 3. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong 	240'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>siswa untuk terlibat aktif dalam kegiatan praktik.</p> <p>4. Beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktiknya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>1. Siswa menghidangkan hasil praktik, guru memberikan nilai dan evaluasi mengenai produk yang dihasilkan.</p> <p>2. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai macam-macam soup dan tahapan-tahapan pembuatannya.</p>	
Penutup	<p>1. Guru mengevaluasi hasil kerja siswa saat praktik.</p> <p>2. Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya mengenai kegiatan praktikum.</p> <p>3. Siswa merapikan area kerja</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, evaluasi kegiatan praktikum dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama.</p>	15'

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan media pembelajaran:

- Jobsheet

I. Penilaian Hasil Belajar


- Teknik penilaian: Pengamatan, Hasil praktikum
- Prosedur penilaian:

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	SOUP	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

7*40 Menit

DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI Boga II/Gasal

no	Produk	Nama	SOUP					Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
			1	2	3	4	5			
1	Minestrone Soup	ADI NUR JATI	85	85	88	88	85		431	86,2
		ARI RIZKIANI	85	85	88	88	85		431	86,2
		BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA	85	85	88	88	85		431	86,2
2	Chicken Broth	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI	89	89	89	89	89		445	89
		DITA MAHARANI	89	89	89	89	89		445	89
		ERIKA DEWI CANDRA	89	89	89	89	89		445	89
3	Gaspacho Andalouse	ESTI MAULANI	88	88	86	86	86		434	86,8
		EVI RATNAWATI	88	88	86	86	86		434	86,8
		ISMA KUMALASARI	88	88	86	86	86		434	86,8
4	Vegetable Soup	KHARISMA NUR PRIYANTI	89	89	89	89	89		445	89
		KRIS WIDAYANTI	89	89	89	89	89		445	89
		LAILATUNNI'MAH	89	89	89	89	89		445	89
5	Consomme Royal	LILY MAYLAWATI	85	85	85	87	89		431	86,2
		LOLA TRIHASTUTI	85	85	85	87	89		431	86,2
		MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.	85	85	85	87	89		431	86,2
6	Consomme Colbert	NOER SIANIDA	87	87	82	89	88		433	86,6
		NUR HAZANAH	87	87	82	89	88		433	86,6
		NUR IKA PRATIWI	87	87	82	89	88		433	86,6
7	Consomme Julienne	NURIKA RAHMAWATI DEBORA	86	82	89	88	89		434	86,8
		NURUL MUTIARA SARI	86	82	89	88	89		434	86,8
		PARAMITHA MAHARDHIKA	86	82	89	88	89		434	86,8
8	Consomme Du Barry	REFLIA SUKMANINGSIH	86	82	89	88	89		434	86,8
		RETNO RISKAWATI	86	82	89	88	89		434	86,8
		RIKA DWI YULIANI	86	82	89	88	89		434	86,8
9	Minestrone Soup	RISA DHEA ANANDA	88	88	88	88	88		440	88
		RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	88	88	88	88	88		440	88
		SHOFIYYAH SALMA	88	88	88	88	88		440	88
10	Chicken Soup	SISCA RAHMAWATI	85	85	85	85	85		425	85
		SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	85	85	85	85	85		425	85
		SUSILOWATI NURUL FATIMAH	85	85	85	85	85		425	85
11	Gaspacho Andalouse	TEGAR SETYO WICAKSONO	85	84	84	85	84		422	84,4
		YHUDEN CINDY AFRILIANA	85	84	84	85	84		422	84,4

1. Aroma
2. Rasa
3. Warna
4. Tekstur
5. Keseimbangan komponen

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 01

LEMBAR NILAI SIKAP


Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : XI Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : M2K
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama	Komponen Nilai Sikap (skor 1-4)																							
		Observasi								Diri Sendiri								Antar Teman							
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
1	ADI NUR JATI																								
2	ARI RIZKIANI																								
3	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA																								
4	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI																								
5	DITA MAHARANI																								
6	ERIKA DEWI CANDRA																								
7	ESTI MAULANI																								
8	EVI RATNAWATI																								
9	ISMA KUMALASARI																								
10	KHARISMA NUR PRIYANTI																								
11	KRIS WIDAYANTI																								
12	LAILATUNNI'MAH																								
13	LILY MAYLAWATI																								
14	LOLA TRIHASTUTI																								
15	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.																								
16	NOER SIANIDA																								
17	NUR HAZANAH																								
18	NUR IKA PRATIWI																								
19	NURIKA RAHMAWATI DEBORA																								
20	NURUL MUTIARA SARI																								
21	PARAMITHA MAHARDHIKA																								
22	REFLIA SUKMANINGSIH																								
23	RETNO RISKAWATI																								
24	RIKA DWI YULIANI																								
25	RISA DHEA ANANDA																								
26	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH																								
27	SHOFIYYAH SALMA																								
28	SISCA RAHMAWATI																								
29	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI																								
30	SUSILOWATI NURUL FATIMAH																								
31	TEGAR SETYO WICAKSONO																								
32	YUDHEN CINDY APRILIANA																								

- Keterangan:
- 1. Sikap spiritual
 - 2. Sikap Jujur
 - 3. Sikap disiplin
 - 4. Sikap tanggung jawab
 - 5. Sikap toleransi
 - 6. Sikap kerjasama
 - 7. Sikap santun
 - 8. Sikap peduli lingkungan

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental

Kelas/Semester : XI/I

Materi Pokok : *Soup*

Alokasi Waktu : 7*40 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.2 Membuat Soup

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Aktif dalam pembelajaran
- 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Melakukan praktik membuat berbagai jenis *soup*

D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
- 2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4. Siswa mampu mempraktikkan berbagai jenis *soup*.
- 5.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

E. Materi Pembelajaran

Puree Of Pumpkin Soup
Hasil : 2 Porsi



Bahan :

- 1. Margarine 10 gram
- 2. Bawang bombay 20 gram
- 3. Daun bawang 20 gram
- 4. Pumpkin 140 gram
- 5. Kaldu sapi 500 gram
- 6. Cream 20 cc
- 7. French Bread 20 gram
- 8. Garam ,lada ½ sdt

Cara Membuat :

- 1. Panaskan margarine dan masukan semua sayuran, aduk sampai merata dan simmer sampai layu
- 2. Tuangkan kaldu dan simmer 40 menit.
- 3. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali ke dalam sauce pan dan panaskan
- 4. Tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
- 5. Hidangkan panas dalam soup cup disertai french bread (Toast)

Cream Of Spinach Soup
Hasil : 2 Porsi




Bahan:

- 1. Bayam 300 gr
- 2. Kentang 50 gr
- 3. Cream 40 cc
- 4. Chicken stock 100 cc
- 5. Margarine 10 gr
- 6. Bawang Bombay 50 gr
- 7. Parsley 10 gr
- 8. Lada, garam sck

Cara membuat:

- 2. Potong dan cuci bersih bayam
- 3. Blanching bayam yang sudah dipotong
- 4. Panaskan margarine, bawang Bombay,kentang sauté sampai harum
- 5. Masukkan chiecken stock, lada garam hingga setengah matang
- 6. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah
- 7. Tuang dan saring dipan yang tadi dan simmer 15 menit
- 8. Garnish dengan cream dan parsley
- 9. Hidangkan dengan soup cup and sauce

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	SOUP	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

Cream Of Mushroom Soup
Hasil : 2 porsi



Nama bahan :

- | | |
|--------------------------|--------|
| 1. Jamur kaleng / segar | 100 gr |
| 2. Margarine / butter | 20 gr |
| 3. Bawang bombay (onion) | 20 gr |
| 4. Daun bawang (leek) | 15 gr |
| 5. Chicken stock | 500 cc |
| 6. Tepung terigu | 100 gr |
| 7. Susu / milk | 2 dl |
| 8. Cream | 1 dl |
| 9. Lada, garam | Sck |

Cara membuat :

1. Panaskan margarine dan saute bawang bombay, daun bawang sampai layu.
2. Tuangkan kaldu dan aduk rata.
3. Campur tepung dan susu masukkan dalam sup, aduk merata.
4. Bumbui secukupnya, simmer, kemudian tambahkan jamur, haluskan.
5. Simmer kembali.
6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan irisan jamur.
7. Hidangkan dalam soup cup.

Purre Of Carrot Soup
Hasil : 2 Porsi




Bahan :

- | | |
|---------------|----------|
| Wortel | 160 gram |
| Kentang | 80 gram |
| Daun bawang | 20 gram |
| Bawang bombay | 20 gram |
| Margarine | 10 gram |
| Kaldu | 600 cc |
| Garam | ½ sdt |
| Lada | ¼ sdt |
| Cream | 20 cc |

Cara Membuat :

1. Panaskan margarine, masukan semua sayuran, sauute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat
2. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran linak (± ½ jam)

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci
- Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream
- Hidangkan panas dan taburi wortel dengan potongan brinois (1 mm) yang sudah direbus

SHRIMP BISQUE

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Potongan
Raw Shrimp	1000 gr	
Margarine	50 gr	
Shallots	100 gr	Sliced
Carrots	50 gr	Sliced
Leek	40 gr	Sliced
Batang celery	10 gr	
Tomatto Paste	40 gr	
Tomatto concasse	80 gr	
Fish stock	1,5 dl	
White stock	8 dl	
Rice flour	80 dl	

Prosedur:

- Panaskan mentega dalam stock pot dan masukkan shrimp
- Tambahkan shallot, carrots, leeks dan batang celery, biarkan selama 5 menit, tambahkan tomatto paste
- Masukkan fish stock dan white stock rebus selama 5 menit
- Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan
- Saring, ambil shrimp untuk dikupas dan diiris sebagai garnish soup

CREAM OF CORN SOUP

Bahan:

- | | |
|----------------------------|--------|
| 1. Jagung manis (Haluskan) | 250 gr |
| 2. Kaldu ayam | 500 ml |
| 3. Kentang | 100 gr |
| 4. Mentega | 20 gr |
| 5. Bawang bombay | ½ buah |
| 6. Lada, garam | ¼ sdt |
| 7. Cream | sck |

Cara membuat:

- Panaskan margarine, tumis bawang bombay hingga harum
- Masukkan kentang, tambahkan kaldu lalu masak hingga kentang matang
- Masukkan jagung halus, lada garam. Rebus beberapa saat sampai matang
- Masukkan jagung butir, rebus sebentar, perbaiki rasa
- Hidangkan panas-panas dengan ditambahkan cream dengan coup cup dan saucer

ENGLAND CLAM CHOWDER

Bahan:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Kerang segar (dipotong-potong) | 250 gr |
| 2. Margarine | sck |
| 3. Air | 500 ml |
| 4. Onion (potong dadu kecil) | 150 gr |
| 5. Tepung terigu | 30 gr |

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

- 6. Kentang 300 gr
- 7. Susu 50 ml
- 8. Cream 2 sdm
- 9. Lada, garam sck

Cara membuat

- 6. Cuci kerang kemudian potong-potong. Rebus air dan kerang dalam sauce pan hingga matang kemudian sisihkan
- 7. Panaskan mentega, kemudian tambahkan tepung (membuat roux) masak selama 3-4 menit, tepung jangan sampai coklat
- 8. Sautee onion dalam sauce pan sampai harum kemudian masukkan kerang dan air rebusan dan campurkan roux, diaduk terus supaya cairan lembut
- 9. Tambahkan kentang yang sudah dipotong dadu sampai lunak
- 10. Tambahkan susu, cream sambil diaduk dengan api kecil tetapi jangan sampai mendidih, lalu bumbui dengan lada dan garam, sesuaikan rasanya
- 11. Hidangkan dalam soup cup hias dengan parsley

F. Model/Metode Pembelajaran
Praktikum

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk praktikum 2. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 3. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama. 4. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran. 5. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 7. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15'
Kegiatan Inti	Mengamati: <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan penjelasan K3 dan prosedur kerja sebelum praktik. 2. Siswa mengamati bahan yang dipergunakan dalam pembuatan soup 3. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang praktik soup 4. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat soup. 5. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca jobsheet. 	240'

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
Kelas X1	SOUP		7*40 Menit	
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sebagai apresepsi untuk mengingat kembali materi yang sudah disampaikan sebelumnya, siswa diminta untuk berpikir sebentar soup yang akan dipraktikkan. <p>Mencoba:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri dari 3 siswa Tiap kelompok mendapatkan tugas untuk membuat soup yang telah dibagi dalam kelompok. Tugas diselesaikan berdasarkan jobsheet atau lembar kerja yang telah dibagikan. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong siswa untuk terlibat aktif dalam kegiatan praktik. Beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil praktiknya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan. <p>Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menghidangkan hasil praktik, guru memberikan nilai dan evaluasi mengenai produk yang dihasilkan. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai macam-macam soup dan tahapan-tahapan pembuatannya. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi hasil kerja siswa saat praktik. Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya mengenai kegiatan praktikum. Guru memberikan tes evaluasi di akhir pembelajaran Siswa merapikan area kerja Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, evaluasi kegiatan praktikum dan menutup pelajaran dengan doa bersama-sama. 	15'

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan media pembelajaran:

- Jobsheet

I. Penilaian Hasil Belajar

- Teknik penilaian: Pengamatan, Hasil praktikum
- Prosedur penilaian:



SMK NEGERI 3 KLATEN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MENGOLAHKAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)

No: 01

Revisi: 00

Tanggal: Maret 2015

Hal. 1 dari 5

Kelas X1

SOUP

7*40 Menit

Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003

DAFTAR PENILAIAN SIKAP

[illegible]

	SMK NEGERI 3 KLATEN		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015
	Kelas X1	SOUP	Hal. 1 dari 5
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003			

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

INDIKATOR	KRITERIA	SKOR
Kedisiplinan	- Siswa hadir tepat waktu	SB
	- Siswa tidak ribut saat praktik berlangsung.	
		B
Kerapian	- Siswa hadir tidak tepat waktu.	KB
	- Siswa ribut saat praktik berlangsung	
	- Siswa menggunakan seragam lengkap (baju cook, apron, serbet, sepatu, bercelana kain tidak ketat, cerpus, tidak menggunakan perhiasan, kuku tidak panjang)	SB
	- Siswa menjaga kerapian dan kebersihan area kerja saat praktik berlangsung.	
	-	B
	- Siswa tidak menggunakan seragam lengkap.	KB
	- Siswa tidak menjaga kerapian dan kebersihan area kerja saat praktik berlangsung.	
Tanggung jawab	- Siswa membuat lembar persiapan praktikum	SB
	- Siswa membawa alat yang digunakan pada saat praktik berlangsung	
	- Siswa membawa bahan untuk praktikum.	B
	-	
	- Siswa tidak membuat lembar persiapan praktikum	KB
	- Siswa tidak membawa alat yang digunakan pada saat praktik berlangsung	
	- Siswa tidak membawa bahan yang digunakan saat praktik berlangsung.	

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				


DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI Boga II/Gasal

Kel	Produk	Nama	SOUP					Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
			1	2	3	4	5			
1	Cream of Spinach	ADI NUR JATI								
		ARI RIZKIANI								
		BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA								
2	Cream of Corn	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI								
		DITA MAHARANI								
		ERIKA DEWI CANDRA								
3	Puree of carrots	ESTI MAULANI								
		EVI RATNAWATI								
		ISMA KUMALASARI								
4	Cream of pumpkin	KHARISMA NUR PRIYANTI								
		KRIS WIDAYANTI								
		LAILATUNNI'MAH								
5	Cream of mushroom	LILY MAYLAWATI								
		LOLA TRIHASTUTI								
		MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.								
6	Cream of chowder soup	NOER SIANIDA								
		NUR HAZANAH								
		NUR IKA PRATIWI								
7	Shrimp bisque	NURIKA RAHMAWATI DEBORA								
		NURUL MUTIARA SARI								
		PARAMITHA MAHARDHIKA								
8	Creeam of spinach	REFLIA SUKMANINGSIH								
		RETNO RISKAWATI								
		RIKA DWI YULIANI								
9	Cream of corn	RISA DHEA ANANDA								
		RIZQI KAROMATUL WAHIDAH								
		SHOFIYYAH SALMA								
10	Puree of carrots	SISCA RAHMAWATI								
		SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI								
		SUSILOWATI NURUL FATIMAH								
11	Cream of pumpkin	TEGAR SETYO WICAKSONO								
		YHUDEN CINDY AFRILIANA								

- Aroma
3. Rasa
4. Warna

5. Tekstur
6. Keseimbangan komponen

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

Lembar Evaluasi

1. Jelaskan pengertian soup?
2. Sebutkan jenis-jenis soup?
3. Sebutkan bahan-bahan pembuatan soup?
4. Sebutkan fungsi dari soup?
5. Jelaskan soup yang anda buat saat praktikum?

Rubrik Penilaian Lembar Evaluasi

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
E1	Soup adalah makanan yang cair yang terbuat dari rebusan daging,ayam,ikan atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidanngkan sebagai hidangan pembuka,makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.	Menjelaskan pengertian Soup dengan lengkap dan benar.	20
E2	1) Clear/Thin Soup Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi. Contoh dari clear soup yaitu: <i>Bouillions</i> , <i>Consomme</i> . 2) Thick Soup Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup yang dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur. 3) Special Soup Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa mempunyai aroma, rasa yang special dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. 4) National/Regional Soup Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.	- Jika menyebutkan 4 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menyebutkan 3 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 2 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 1 poin dengan penjelasan yang benar - Jika menjawab 1 poin dengan tanpa penjelasan	20 15 10 5 1
E3	a. Bahan dasar adalah kaldu / bahan cair	- Jika menyebutkan dan 4 macam bahan soup dengan benar.	20

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	MENGOLAHAN DAN MENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL (M2K)			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Maret 2015	Hal. 1 dari 5
	Kelas X1	SOUP		7*40 Menit
Fakhriyan Sefti Adhaghassani/12511244003				

	b. Bahan pengisi : <ul style="list-style-type: none"> Berasal dari nabati (macam macam sayuran) Berasal dari hewani (daging,unggas,hasil laut) c. Bahan Pengental, terdiri dari tepung,puree dari sayuran,susu,cream dsb d. Bahan pemberi aroma dan rasa terdiri dari lada, garam dsb.	<ul style="list-style-type: none"> Jika menyebutkan 3 macam bahan soup dengan benar Jika hanya menyebutkan 2 macam bahan soup dengan benar Jika hanya menyebutkan 1 macam bahan soup dengan benar 	10 5 1
E4	a. untuk membangkitkan selera makan dan porsi kecil dalam arti boleh merupakan aamakanan pokok,rasanya lezat, menarik dan bernilai gizi. b. pada jamuan makan berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appetizer atau untuk memasuki hidangan berikutnya. c. dalam susunan menu indonesia sup termasuk dalam rangkaian empat sehat lima sempurna, dan merupakan kelengkapan gizi serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makan tidak tersangkut di kerongkongan atau tenggorokan.	<ul style="list-style-type: none"> Jika menyebutkan dan 3 fungsi soup dengan benar. Jika menyebutkan 2 fungsi soup dengan benar Jika menyebutkan 1 fungsi soup dengan benar 	20 10 5
E5		<ul style="list-style-type: none"> Jika menjelaskan alur pembuatan stock dengan benar hingga stock siap disajikan 	20

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

Fakhriyan Sefti Adhaghassani
NIM. 12511244003

JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 8 September 2015
- 2. Nama Masakan : Puree of pumpkin soup
- 3. Resep

Puree Of Pumpkin Soup
Hasil : 2 Porsi

Bahan :

- 1. Margarine 10 gram
- 2. Bawang bombay 20 gram
- 3. Daun bawang 20 gram
- 4. Pumpkin 140 gram
- 5. Kaldu sapi 500 gram
- 6. Cream 20 cc
- 7. French Bread 20 gram
- 8. Garam ,lada ½ sdt

Cara Membuat :

- 1. Panaskan margarine dan masukan semua sayuran, aduk sampai merata dan simmer sampai layu
- 2. Tuangkan kaldu dan simmer 40 menit.
- 3. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali ke dalam sauce pan dan panaskan
- 4. Tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
- 5. Hidangkan panas dalam soup cup disertai french bread (Toast)

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Mentega	10 gr	Rp. 3000	Rp. 500
2.	Bawang Bombay	20 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
3.	Daun Bawang	20 gr	Rp. 2000	Rp. 500
4.	pumpkin	140 gr	Rp. 10000	Rp. 4000
5.	Kaldu sapi	500 gr		
6.	cream	20 cc	Rp.30000	Rp. 5000
7.	Freanch bread	20 gr	Rp. 20000	Rp. 1000
8.	lada	½ sdt	Rp. 1000	Rp. 500
9.	garam	½ sdt	Rp.1000	Rp.500
Total Harga				Rp. 13.000

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2	Sautte pan	1	Stainless steel
3	Ladle	1	Stainless steel
4	Chopping Board	1	Plastic
5	Knife	1	Alumunium
6	Bowl	1	keramik
7	Blender	1	

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10’

2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Menumis pumpkin, kentang dan bawang bombay	5'
5	Simmering kaldu, pumpikn, kentang, bawang bombay	20'
6	Mengahaluskan bahan	5'
7	Memasak kembali bahan yang sudah dihaluskan	10'
8	Menyajikan puree of pumpkin soup	15'
9	Penilaian	15'
10	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
11	Evaluasi	15'
	Waktu	165 menit

7. **Gambar produk**



JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 8 September 2015
- 2. Nama Masakan : cream of spinach soup
- 3. Resep

Cream Of Spinach Soup
Hasil : 2 Porsi

Bahan:

- 1. Bayam 300 gr
- 2. Kentang 50 gr
- 3. Cream 40 cc
- 4. Chicken stock 100 cc
- 5. Margarine 10 gr
- 6. Bawang Bombay 50 gr
- 7. Parsley 10 gr
- 8. Lada, garam sck

Cara membuat:

- 2. Potong dan cuci bersih bayam
- 3. Blanching bayam yang sudah dipotong
- 4. Panaskan margarine, bawang Bombay,kentang sauté sampai harum
- 5. Masukkan chiecken stock, lada garam hingga setengah matang
- 6. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah
- 7. Tuang dan saring dipan yang tadi dan simmer 15 menit
- 8. Garnish dengan cream dan parsley
- 9. Hidangkan dengan soup cup and sauce

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Bayam	300 gr	Rp. 2000	Rp. 1000
2.	Kentang	50 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
3.	Cream	40 cc	Rp. 30.000	Rp. 1000
4.	Chicken Stock	100 cc		
5.	Margarine	10 gr	Rp. 4000	Rp. 500
6.	Bawang bombay	50 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
7.	Parsley	10 gr	Rp. 5000	Rp. 1000
8.	Lada	Sck	Rp. 1000	Rp. 500
9.	Garam	sck	Rp. 1000	Rp. 500
Total Harga				Rp. 6500

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2	Sautte pan	1	Stainless steel
3	Ladle	1	Stainless steel
4	Chopping Board	1	Plastic
5	Knife	1	Alumunium
6	Bowl	1	Keramik
7	Blender	1	

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Blanching sayuran	5'
5	Menumis bawang bombay, kentang	5'
6	Simmer bawang bombay dan kentang	20'
7	Menghaluskan bahan	5'
8	Memasak kembali bahan yang sudah dihaluskan	10'
9	penyajian	15'
10	Penilaian	15'
11	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
12	Evaluasi	15'
	Waktu	165 menit

7. Gambar produk



JOB SHEET

- 1. Waktu, Tanggal : Selasa, 8 September 2015
- 2. Nama Masakan : Cream of mushroom soup
- 3. Resep

Cream Of Mushroom Soup
Hasil : 2 porsi

Nama bahan :

- | | |
|--------------------------|--------|
| 1. Jamur kaleng /segar | 100 gr |
| 2. Margarine / butter | 20 gr |
| 3. Bawang bombay (onion) | 20 gr |
| 4. Daun bawang (leek) | 15 gr |
| 5. Chicken stock | 500 cc |
| 6. Tepung terigu | 100 gr |
| 7. Susu / milk | 2 dl |
| 8. Cream | 1 dl |
| 9. Lada, garam | Sck |

Cara membuat :

- 1. Panaskan margarine dan saute bawang bombay, daun bawang sampai layu.
- 2. Tuangkan kaldu dan aduk rata.
- 3. Campur tepung dan susu masukkan dalam sup, aduk merata.
- 4. Bumbui secukupnya, simmer, kemudian tambahkan jamur, haluskan.
- 5. Simmer kembali.
- 6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan irisan jamur.
- 7. Hidangkan dalam soup cup.

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Jamur	100 gr	Rp. 20000	Rp. 5000
2.	Maragrine	20 gr	Rp. 4000	Rp. 500
3.	Bawang bombay	20 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
4.	Daun bawang	15 gr	Rp. 2000	Rp. 500
5.	Chicken stock	500 cc		
6.	Tepung terigu	100 gr	Rp. 8500	Rp. 1000
7.	Susu	2 dl	Rp. 4000	Rp. 1000
8.	Cream	1 dl	Rp. 30000	Rp. 2000
9.	Lada	Sck	Rp. 1000	Rp. 500
10	Garam	sck	RP. 1000	Rp. 500
Total Harga				Rp. 12.000

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik
9	Blender	1	

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Menumis bawang bombay dan batang bawang	5'
5	Simmer bahan dengan kaldu, tepung terigu, susu	20'
6	Simmer bersama jamur	20'
7	Menghaluskan bahan	5'
8	Simmer bahan yang telah dihaluskan	20'
6	Menyajikan Cream of mushroom	15'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
15	Waktu	195 menit

7. Gambar produk



JOB SHEET

1. Waktu, Tanggal

: Selasa, 8 September 2015
2. Nama Masakan

: Puree of Carrot Soup
3. Resep

Purre Of Carrot Soup
Hasil : 2 Porsi

Bahan :

Wortel	160 gram
Kentang	80 gram
Daun bawang	20 gram
Bawang bombay	20 gram
Margarine	10 gram
Kaldu	600 cc
Garam	½ sdt
Lada	¼ sdt
Cream	20 cc

Cara Membuat :

1. Panaskan margarine, masukan semua sayuran, sauute sampai layu, tetapi tidak sampai coklat
2. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran linak (± ½ jam)
3. Haluskan soup dalam blender, tuang kembali ke dalam panci
4. Simmer dan perbaiki rasanya, serta beri cream
5. Hidangkan panas dan taburi wortel dengan potongan brinois (1 mm) yang sudah direbus

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Wortel	160 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
2.	Kentang	80 gr	Rp. 10000	Rp. 1000
3.	Daun Bawang	20 gr	Rp. 2000	Rp. 500
4.	Bawang Bombay	20 gr	Rp.9000	Rp. 1000
5.	Margarine	10 gr	Rp. 4000	Rp.500
6.	Kaldu	600 cc		
7.	Garam	½ sdt	Rp. 1000	Rp. 500
8.	Lada	¼ sdt	Rp. 1000	Rp.500
9.	Cream	20 cc	Rp. 30000	Rp. 1000
Total Harga				Rp. 6000

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Sautte pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic
7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik
9	Blender	1	

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Menumis semua sayuran (wortel, kentang, daun bawang, bawang bombay)	5'
5	Simmer Sayuran dengan kaldu	20'
6	Menghaluskan sayuran	5'
7	Simmer sayuran dan memperbaiki rasa	10'
	Penyajian	15'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
15	Waktu	165 menit

7. Gambar produk



JOB SHEET

1. Waktu, Tanggal : Selasa, 8 September 2015
2. Nama Masakan : Shrimp Bisque
3. Resep

SHRIMP BISQUE

Hasil : 2 porsi

Bahan	Jumlah	Potongan
Raw Shrimp	250 gr	
Margarine	15 gr	
Onion	30 gr	Sliced
Carrots	30 gr	Sliced
Bay leaf	1 lbr	Sliced
Thyme	sck	
Batang celery	1 tangkai	
Tomatto Paste	15 gr	
Fish stock	1,5 dl	
Cream	5 Sdm	

Prosedur:

1. Panaskan butter/mentega pada sauce pan dengan api sedang
2. Masukkan onion, wortel, dan sautee sampai kecokelatan
3. Masukkan shrimp, bayleaf, thyme, parsley kemudian sauttee sampai shrimp berwarna kemerahan
4. Masukkan tomatto paste, aduk sampai rata, simmer
5. Ambil shrimp dari sauce pan dan bentuk dadu
6. Tambahkan fish stock ke dalam sauce pan dan simmer sampai matang, sesuaikan rasanya
7. Tambahkan cream dan garnish dengan potongan shrimp

4. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Udang	250 gr	Rp. 20000	Rp. 5000
2.	Margarine	15 gr	Rp. 4000	Rp. 500
3.	Bawang Bombay	30 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
4.	Wortel	30 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
5.	Bay leaf	1 lbr	Rp.2000	Rp. 500
6.	Thyme	Sck	Rp. 2000	Rp. 500
7.	Seledri	1 tangkai	Rp. 2000	Rp. 500
8	Tomatto paste	15 gr	Rp. 10000	Rp. 1000
9	Fish stock			
10	Cream	5 sdm	Rp. 30000	Rp. 1000
Total Harga				Rp. 11.000

5. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2.	Saute pan	1	Stainless steel
3.	Ladle	1	Stainless steel
6.	Chopping Board	1	Plastic

7.	Knife	1	Alumunium
8.	Bowl	1	Keramik
9	Blender	1	

6. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10’
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Menumis Wortel, bawang bombay, udang,	5’
5	Simmer sayuran dan udang, sesuaikan rasanya	20’
6	Penyajian	30’
12	Penilaian	15’
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45’
14	Evaluasi	15’
15	Waktu	165 menit

Gambar produk



JOB SHEET

1. Waktu, Tanggal : Selasa, 8 September 2015
2. Nama Masakan : Cream of Corn Soup
3. Resep

CREAM OF CORN SOUP

Bahan:

1. Jagung manis (Haluskan)250 gr
2. Kaldu ayam500 ml
3. Kentang100 gr
4. Mentega20 gr
5. Bawang bombay½ buah
6. Lada, garam¼ sdt
7. Creamsck

Cara membuat:

1. Panaskan margarine, tumis bawang bombay hingga harum
2. Masukkan kentang, tambahkan kaldu lalu masak hingga kentang matang
3. Masukkan jagung halus, lada garam. Rebus beberapa saat sampai matang
4. Masukkan jagung butir, rebus sebentar, perbaiki rasa
5. Hidangkan panas-panas dengan ditambahkan cream dengan coup cup dan saucer

1. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Jagung	250 gr	Rp. 10000	Rp. 2000
2.	Kaldu Ayam	500 ml		
3.	Kentang	100 gr	Rp. 10000	Rp. 1000
4	Mentega	20 gr	Rp. 4000	Rp. 500
5	Bawang bombay	½ buah	Rp. 9000	Rp. 1000
6	Lada, Garam	¼ sdt	Rp. 1000	Rp. 500
7	Cream	sck	Rp. 30000	Rp. 1000
Total Harga				Rp. 6000

2. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2	Blender	1	
3.	Chopping Board	1	Plastic
4.	Bowl	1	Keramik

3. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10’
2	Persiapan alat	10’
3	Persiapan bahan	15’
4	Merebus Jagung	30’
5	Menumis bawang bombay dan kentang	15’
6.	Simmer jagung beserta bawang bombay dan kentang	15’
7	Menghaluskan jagung	45’
8	Simmer kembali, perbaiki rasa	15’
	Penyajian	
	Evaluasi	

	Membersihkan alat dan area kerja	
	Waktu	155 menit

Gambar Produk



JOB SHEET

4. Waktu, Tanggal : Selasa, 1 September 2015
5. Nama Masakan : Consomme Julienne
6. Resep

ENGLAND CLAM CHOWDER

Bahan:

1. Kerang segar (dipotong-potong)

250 gr
2. Margarine

sck
3. Air

500 ml
4. Onion (potong dadu kecil)

150 gr
5. Tepung terigu

30 gr
6. Kentang

300 gr
7. Susu

50 ml
8. Cream

2 sdm
9. Lada, garam

sck

Cara membuat

6. Cuci kerang kemudian potong-potong. Rebus air dan kerang dalam sauce pan hingga matang kemudian sisihkan
7. Panaskan mentega, kemudian tambahkan tepung (membuat roux) masak selama 3-4 menit, tepung jangan sampai cokelat
8. Sautee onion dalam sauce pan sampai harum kemudian masukkan kerang dan air rebusan dan campurkan roux, diaduk terus supaya cairan lembut
9. Tambahkan kentang yang sudah dipotong dadu sampai lunak
10. Tambahkan susu, cream sambil diaduk dengan api kecil tetapi jangan sampai mendidih, lalu bumbui dengan lada dan garam, sesuaikan rasanya
- Hidangkan dalam soup cup hias dengan parsley.

2. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Kerang Segar	250 gr	Rp. 20000	Rp. 10000
2.	Margarine	Sck	Rp. 4000	Rp. 500
3.	Air	500 ml		
4.	Onion	150 gr	Rp. 9000	Rp. 1000
5.	Tepung terigu	30 gr	Rp. 8500	Rp. 1000
6	Kentang	300 gr	Rp. 10000	Rp. 5000
7	Susu	50 ml	Rp.4000	Rp. 1000
8	Cream	2 sdm	Rp. 30000	Rp. 2000
9	Lada	Sck	Rp. 1000	Rp. 500
10	Garam	sck	Rp. 1000	Rp. 500
Total Harga				Rp. 21500

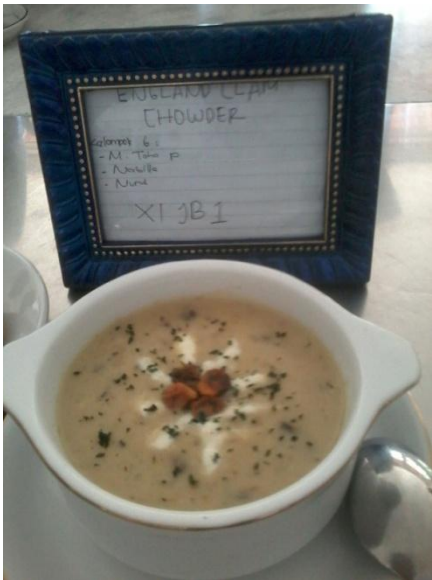
3. Perencanaan alat masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1	Stock Pot	1	Stainless steel
2	Chopping Board	1	Plastic
3	Knife	1	Alumunium
4	Bowl	1	keramik

4. Tertib kerja

No	Kegiatan	Waktu
1	Persiapan diri	10'
2	Persiapan alat	10'
3	Persiapan bahan	15'
4	Merebus aayuran	15'
5	Menyajikan consomme julienne	15'
12	Penilaian	15'
13	Membersihkan alat dan tempat kerja	45'
14	Evaluasi	15'
	Waktu	140 menit

5. Gambar produk





SOUP

PPL UNY 2015
SMK NEGERI 3 KLATEN



APA YANG DIMAKSUD DENGAN SOUP?

Bahan utama

Bahan Pengisi

Bahan Apa saja yang di gunakan dalam pembuatan Soup?

APA SAJA JENIS SOUP?

Bahan
Pengental

Bahan Pemberi
Rasa

Thick Soup

Thin Soup

Special Soup

National Soup

Cream of spinach soup



Puree of Carrot Soup



Cream of pumpkin Soup



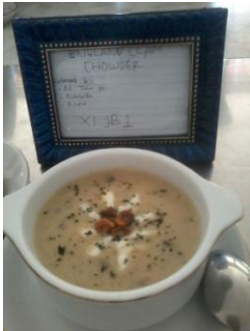
Cream of Mushroom Soup



Cream of corn Soup



Chowder soup (England clam Chowder)



Shrimp bisque



SUDAH SIAP UNTUK MENCOBA ??

DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI Boga II/Gasal

no	Produk	Nama	Cream SOUP					Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
			1	2	3	4	5			
1	Cream of Spinach	ADI NUR JATI	85	86	84	84	84		423	84,6
		ARI RIZKIANI	85	86	84	84	84		423	84,6
		BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA	85	86	84	84	84		423	84,6
2	Cream of Corn	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI	86	89	86	89	88		438	87,6
		DITA MAHARANI	86	89	86	89	88		438	87,6
		ERIKA DEWI CANDRA	86	89	86	89	88		438	87,6
3	Puree of carrots	ESTI MAULANI	89	89	89	89	89		445	89
		EVI RATNAWATI	89	89	89	89	89		445	89
		ISMA KUMALASARI	89	89	89	89	89		445	89
4	Cream of pumpkin	KHARISMA NUR PRIYANTI	86	89	85	84	85		429	85,8
		KRIS WIDAYANTI	86	89	85	84	85		429	85,8
		LAILATUNNI'MAH	86	89	85	84	85		429	85,8
5	Cream of mushroom	LILY MAYLAWATI	86	89	89	89	89		442	88,4
		LOLA TRIHASTUTI	86	89	89	89	89		442	88,4
		MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.	86	89	89	89	89		442	88,4
6	Cream of chowder soup	NOER SIANIDA	89	89	89	89	89		445	89
		NUR HAZANAH	89	89	89	89	89		445	89
		NUR IKA PRATIWI	89	89	89	89	89		445	89
7	Shrimp bisque	NURIKA RAHMAWATI DEBORA	89	89	89	87	88		442	88,4
		NURUL MUTIARA SARI	89	89	89	87	88		442	88,4
		PARAMITHA MAHARDHIKA	89	89	89	87	88		442	88,4
8	Creeam of spinach	REFLIA SUKMANINGSIH	89	89	89	89	89		445	89
		RETNO RISKAWATI	89	89	89	89	89		445	89
		RIKA DWI YULIANI	89	89	89	89	89		445	89
9	Cream of corn	RISA DHEA ANANDA	89	88	89	89	89		444	88,8
		RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	89	88	89	89	89		444	88,8
		SHOFIYYAH SALMA	89	88	89	89	89		444	88,8
10	Puree of carrots	SISCA RAHMAWATI	86	88	83	88	87		432	86,4
		SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	86	88	83	88	87		432	86,4
		SUSILOWATI NURUL FATIMAH	86	88	83	88	87		432	86,4
11	Cream of pumpkin	TEGAR SETYO WICAKSONO	88	84	84	86	86		428	85,6
		YHUDEN CINDY AFRILIANA	88	84	84	86	86		428	85,6

1. Aroma
2. Rasa
3. Warna
4. Tekstur
5. Keseimbangan komponen

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati
NIP. 19610615 198503 2 012

LEMBAR NILAI SIKAP

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : XI Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : M2K
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama	Komponen Nilai Sikap (skor 1-4)																							
		Observasi								Diri Sendiri								Antar Teman							
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
1	ADI NUR JATI																								
2	ARI RIZKIANI																								
3	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA																								
4	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI																								
5	DITA MAHARANI																								
6	ERIKA DEWI CANDRA																								
7	ESTI MAULANI																								
8	EVI RATNAWATI																								
9	ISMA KUMALASARI																								
10	KHARISMA NUR PRIYANTI																								
11	KRIS WIDAYANTI																								
12	LAILATUNNI'MAH																								
13	LILY MAYLAWATI																								
14	LOLA TRIHASTUTI																								
15	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.																								
16	NOER SIANIDA																								
17	NUR HAZANAH																								
18	NUR IKA PRATIWI																								
19	NURIKA RAHMAWATI DEBORA																								
20	NURUL MUTIARA SARI																								
21	PARAMITHA MAHARDHIKA																								
22	REFLIA SUKMANINGSIH																								
23	RETNO RISKAWATI																								
24	RIKA DWI YULIANI																								
25	RISA DHEA ANANDA																								
26	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH																								
27	SHOFIYYAH SALMA																								
28	SISCA RAHMAWATI																								
29	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI																								
30	SUSILOWATI NURUL FATIMAH																								
31	TEGAR SETYO WICAKSONO																								
32	YUDHEN CINDY APRILIANA																								

Keterangan:

- 1. Sikap spiritual
- 2. Sikap Jujur
- 3. Sikap disiplin
- 4. Sikap tanggung jawab
- 5. Sikap toleransi
- 6. Sikap kerjasama
- 7. Sikap santun
- 8. Sikap peduli lingkungan

Guru Bidang Studi

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

PROGRAM EVALUASI
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Mengolah dan Menyajikan Masakan Kontinental
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : 1 (satu)
Kelas : XI JB 2
Kompetensi Dasar : Membuat Kaldu (*Stock*)

- 1. Evaluasi
Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 3 (tiga) tanggal 25 Agustus 2015

KISI-KISI PENULISAN SOAL

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/XI JB 2/2015

Alokasi Waktu : 40 menit
Jumlah Soal : 5 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semest er	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menganalisis Kaldu	XI Gasal	Essay	5 soal	Siswa dapat mendeskripsikan definisi stock		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan dasar dalam pengolahan stock		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis stock		√			√		
					Siswa dapat menjelaskan alur pembuatan stock		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan sajian makanan yang berbahan dasar stock		√			√		

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama :

Kelas :

Nomer Presensi :

B. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Sebutkan komponen bahan yang menjadi bahan dasar pembuatan stock!
2. Sebutkan dan jelaskan kriteria macam-macam stock!
3. Jelaskan alur pembuatan white chicken stock!
4. Sebutkan contoh hidangan yang menggunakan bahan dasar stock!

KUNCI JAWABAN

1. Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya keluar dalam cairan tersebut.
2. Komponen bahan yang menjadi bahan dasar pembuatan stock adalah:
 - Tulang (Bone): Tulang yang digunakan adalah tulang ayam, sapi, kambing
 - Mirepoix: terdiri dari wortel, bawang bombay, seledri
 - Bouquette garnie: lada hitam utuh, thyme, bay leaf, leek
 - Air
 - Produk asam: lemon atau tomat, digunakan dalam pembuatan fish stock dengan tujuan menghilangkan bau amis.
3. Macam-macam stock:
 - White Stock (Kaldu putih)
Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.
 - Brown stock (Kaldu coklat)
Stock yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahanyang sudah digosongkan tadi.
4. – Siapkan tulang ayam, bersihkan
 - Panaskan air hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching
 - Buang air blanching
 - Letakkan tulang pada stock pot dan tambahkan air, masukkan mire poix dan bouquet garnie kemudian simmer selama 30 menit
 - Skimming busa yang timbul diatas permukaan selama memasak
 - Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih.
5. Contoh hidangan dengan bahan dasar stock yaitu:
 - Brown stock: Consomme
 - White stock: Vegetable soup, cream soup,

KISI-KISI PENULISAN SOAL

SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Semester/Kelas/Tahun Pelajaran : GASAL/XI JB 2/2015

Alokasi Waktu : 40 menit
Jumlah Soal : 5 Soal
Bentuk Soal : Essay

No	Topik/Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/ Kelas/ Semest er	Uraian Materi	Jml Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1	Menganalisis soup	XI Gasal	Essay	5 soal	Siswa dapat mendeskripsikan definisi soup		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis soup		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan penyusun dalam pembuatan stock		√			√		
					Siswa dapat menyebutkan fungsi stock		√			√		
					Siswa dapat menjelaskan alur pembuatan soup		√			√		

LEMBAR ULANGAN HARIAN

DATA SISWA

A. Data Responden

Nama :

Kelas :

Nomer Presensi :

B. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

1. Jelaskan pengertian soup?
2. Sebutkan jenis-jenis soup?
3. Sebutkan bahan-bahan pembuatan soup?
4. Sebutkan fungsi dari soup?
5. Jelaskan soup yang anda buat saat praktikum?

KUNCI JAWABAN

1. Soup adalah makanan yang cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok.

2. - Clear/Thin Soup

Merupakan sup yang dibuat dari kaldu jernih dengan beberapa macam bahan isi. Contoh dari clear soup yaitu: *Bouillions, Consomme*.

- Thick Soup

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup yang dikentalkan dengan bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran atau bahannya sendiri, susu, cream dan telur.

- Special Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa mempunyai aroma, rasa yang special dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula.

- National/Regional Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan soup ini dianggap terkenal mewakili atau menjadi ciri khas suatu negara atau daerah.

- 3.

- a. Bahan dasar adalah kaldu / bahan cair
 - b. Bahan pengisi :
 - Berasal dari nabati (macam macam sayuran)
 - Berasal dari hewani (daging, unggas, hasil laut)
 - c. Bahan Pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran, susu, cream dsb
 - d. Bahan pemberi aroma dan rasa terdiri dari lada, garam dsb.

4. untuk membangkitkan selera makan dan porsi kecil dalam arti boleh merupakan makanan pokok, rasanya lezat, menarik dan bernilai gizi.

- b. pada jamuan makan berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appetizer atau untuk memasuki hidangan berikutnya.

- c. dalam susunan menu indonesia sup termasuk dalam rangkaian empat sehat lima sempurna, dan merupakan kelengkapan gizi serta sebagai pelumas dalam proses makan agar makan tidak tersangkut di kerongkongan atau tenggorokan.

5.

CREAM OF CORN SOUP

Bahan:

- | | |
|----------------------------|--------|
| 1. Jagung manis (Haluskan) | 250 gr |
| 2. Kaldu ayam | 500 ml |
| 3. Kentang | 100 gr |
| 4. Mentega | 20 gr |
| 5. Bawang bombay | ½ buah |
| 6. Lada, garam | ¼ sdt |
| 7. Cream | sck |

Cara membuat:

1. Panaskan margarine, tumis bawang bombay hingga harum
2. Masukkan kentang, tambahkan kaldu lalu masak hingga kentang matang
3. Masukkan jagung halus, lada garam. Rebus beberapa saat sampai matang
4. Masukkan jagung butir, rebus sebentar, perbaiki rasa
6. Hidangkan panas-panas dengan ditambahkan cream dengan coup cup dan saucer

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Kelas : XI Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : M2K
Semester : Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama	Komponen Nilai Pengetahuan (Skala 100)													
		Ulangan Harian												UTS	UAS
		KD1	R/P	R/P	KD2	R/P	KD3	R/P	KD4	R/P	KD5	R/P			
1	ADI NUR JATI	85			100		85								
2	ARI RIZKIANI	85			85										
3	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA	85			85		85								
4	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI	86			95		90								
5	DITA MAHARANI	86			85		85								
6	ERIKA DEWI CANDRA	86			90		85								
7	ESTI MAULANI	85			90		80								
8	EVI RATNAWATI	85			90		80								
9	ISMA KUMALASARI	85			90		80								
10	KHARISMA NUR PRIYANTI	85			95		76								
11	KRIS WIDAYANTI	85			90		90								
12	LAILATUNNI'MAH	85			85		85								
13	LILY MAYLAWATI	85			100		95								
14	LOLA TRIHASTUTI	85			95		100								
15	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S.	85			95		76								
16	NOER SIANIDA	85			90		95								
17	NUR HAZANAH	90			100		100								
18	NUR IKA PRATIWI	85			90		80								
19	NURIKA RAHMAWATI DEBORA	85			90		90								
20	NURUL MUTIARA SARI	85			85		80								
21	PARAMITHA MAHARDHIKA	86			95		90								
22	REFLIA SUKMANINGSIH	86			90		90								
23	RETNO RISKAWATI	86			95		95								
24	RIKA DWI YULIANI	85			90		80								
25	RISA DHEA ANANDA	85			85		85								
26	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	86			90		95								
27	SHOFIYYAH SALMA	86			95		100								
28	SISCA RAHMAWATI	86			90		90								
29	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	85			90		85								
30	SUSILOWATI NURUL FATIMAH	88			90		95								
31	TEGAR SETYO WICAKSONO	85			85		80								
32	YUDHEN CINDY APRILIANA	85			85		95								

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Fakhriyan Seftiadhaghassani
NIM : 12511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.



Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 19611216 198803 2 001

Dra. Muryuniati

NIP. 19610615 198503 2 012

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,

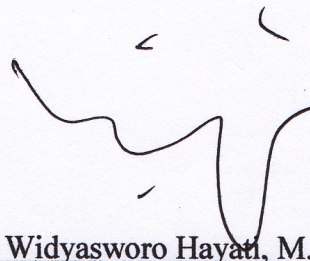


Martini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Koord.PPL

SMK Negeri 3 Klaten,



Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19680717200012 2 001